La Pastina,

uma das principais importadoras de bebidas e alimentos gourmet do Brasil, está presente há mais de 65 anos no mercado, é responsável pela importação e distribuição exclusiva de marcas mundialmente conhecidas, além de contar com um portfólio de mais de 100 itens gourmet com a marca própria La Pastina, oferecendo ao consumidor brasileiro cada vez mais produtos diferenciados de alta qualidade e facilitando a vida daqueles que buscam transformar seu dia a dia em gastronomia.

A empresa, que teve início na zona cerealista (Brás/SP), conta hoje com uma estrutura moderna e funcional para atender os clientes mais exigentes. O novo centro de distribuição, que é um dos maiores e mais bem equipados da América Latina no segmento, possui mais de 16 mil m2 de área, 11 mil posições paletes e câmaras climatizadas. O espaço foi construído dentro dos padrões de sustentabilidade, contando, por exemplo, com a captação e a reutilização de água. Já o centro administrativo conta com equipamentos de última geração e espaços exclusivos para eventos, cozinha gourmet, salas de degustação e auditório.

Hoje, a La Pastina é uma empresa moderna e ágil, administrada de forma profissional, com mais de 350 colaboradores e uma equipe de vendas própria, além de representantes em todo o Brasil.

Conheça a seleção que fizemos pensando em você!

ALIMENTOS
VINHOS
La Pastina
DAL 1947
ESCOLHER É DIVINO

ALIMENTOS

La Pastina

- Arroz
- Risoto
- Farinha
- Massa
- Massa Recheada
- Biscoito Salgado
- Azeite
- Azeite Orgânico
- Azeitona
- Linha de Aperitivo
- Conserva Vegetal
- Conserva na Brasa
- Quinoa Doce
- Bruschetta
- Condimento
- Pomodori
- Pomodori Orgânico
- Molho Pronto
- Suco
- Doce
- Crema de Balsâmico
- Aceto Balsâmico
- Aceto Balsâmico Orgânico
- Vinagre
- Vinagres Orgânicos
- Panettone

Albo

Amanida

Beaufor

Camargue

CARM

Carmencita

Casa Giulia

Crudo

Dada e Marysol

Collítali

Divella

Fasano

Hénaff

Italcarciofi

La Baleine

Maldon

Marnoto

Montosco

Nova Funghi

Rustichella

San Martino

Stash

Talatta

ESCOLHER É DIVINO

Menu

VINHOS

Chile
Emiliana

Cono Sur

Argentina
Bodega Chakana

Felix Lavaque

Quara

Uruguai
Castillo Viejo

EUA
Delicato

Beringer

França
GCF Groupe

Château du Bois Chantant

Entrecôte

Château La Grande Clotte

Maison Sichel

Boutinot

Terra Vitis

Château Gassier

Reine Pédauque

LGI Wines

Itália
Cantine Riunite

Maschio Dei Cavalieri

Domìni Veneti

Terre di San Vicenzo

Cantine Due Palme

Torrevento

Gran Sasso

Terre

Cecchi

Val di Suga

Mandrarossa

Terre di Sava

Portugal
Porto Valdouro

Porto Croft

Alves & Vieira

Almendra

Adega Silgueiros

Marquês D'Almeida

Espanha
Carlos Serres

OrgulloWine

Bodega Vicente Gandia

ÁGUAS
S. Pellegrino

Acqua Panna

Perrier

Escolher é Divino

ALIMENTOS

La Pastina
DAL 1947
Em 1990, nasce a marca própria La Pastina. Uma seleção de produtos premium, sinônimo de qualidade, praticidade e confiabilidade, reconhecida pelos mais renomados chefs e consumidores que apreciam uma excelente gastronomia.
Pioneira em muitas categorias, a La Pastina prima pela excelência na qualidade e vive em constante busca por produtos diferenciados, práticos, saudáveis e saborosos, oferecendo ao consumidor brasileiro cada vez mais sofisticação e facilitando a vida daqueles que buscam transformar seu dia a dia em momentos únicos de prazer à mesa.
Ser La Pastina significa difundir produtos da cultura enogastronômica, transformando cada refeição em celebração.
Seleção
La Pastina
DAL 1947
ALIMENTOS
Menu

ARROZ

Seleção dos melhores produtores italianos no mercado de arroz para o preparo de risotos e novas tendências nesse segmento.

O arroz tem origem antiquíssima e talvez seja o mais difundido dos cereais.

De fácil digestão, rico em amido e em sais minerais e pobre em gorduras, é um alimento completo que pode ser preparado de várias maneiras, permitindo diversificar a alimentação.

Conheça a seleção deste cereal que a La Pastina fez exclusivamente para você.

ARROZ

ARROZ CARNAROLI

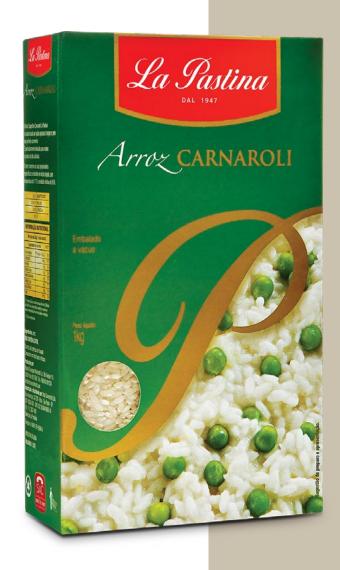
Variedade italiana, apresenta grãos encorpados, com grande capacidade de absorção. Rico em amido, liberado durante seu cozimento, responsável por deixar os pratos com consistência bastante cremosa. Preferido pelos Chefs.

Cód: 008664 - EAN13: 7896196083179

 1 KG

 24 MESES

 PACOTE

 SEM GLÚTEN

 10 UNID.

Arroz

ARROZ PARA RISOTO

Este tipo de arroz possui todas as características necessárias para o preparo de um risoto com cremosidade e suavidade inigualável.

Cód: 020313 - EAN13: 7896196061337

 1 KG

 24 MESES

 PACOTE

 SEM GLÚTEN

 10 UNID.

ARROZ VERMELHO

Possui sabor amendoado e carrega notas de mel, além disso, é um grão integral, naturalmente mais nutritivo que o arroz branco. Destaca-se pelo alto teor de ferro e de zinco. É indicado para fazer bolinhos, saladas e para acompanhar carnes brancas, como peixe e frango.

Cód: 020310 - EAN13: 7896196061344

 500 G

 24 MESES

 PACOTE

 SEM GLÚTEN

 12 UNID.

ARROZ

ARROZ NEGRO

De grão curto e meio arredondado, textura macia, sabor e aroma acastanhados e coloração naturalmente preta, este tipo de arroz é muito versátil e apreciado pelos chefs. Com 20% a mais de proteína e 30% a mais de fibra, tem menos gordura e menor valor calórico que o arroz integral. Ideal para o preparo de saladas, risotos e até arroz doce.

Cód: 012903 - EAN13: 7896196060361

500 G

24 MESES

PACOTE

SEM GLÚTEN

12 UNID.

Cód: 012250 - EAN13: 7896196059211

1 KG

24 MESES

PACOTE

SEM GLÚTEN

10 UNID.

ARROZ

ARROZ ARBORIO

Variedade italiana de elevada qualidade, possui grãos perolados, longos, largos e arredondados. Com muito amido, é perfeito para o preparo de deliciosos risotos.
É o tipo de arroz preferido dos consumidores brasileiros para a elaboração de risotos.

Cód: 004191 - EAN13: 7896196080260

 1 KG
 24 MESES
 PACOTE
 SEM GLÚTEN
 10 UNID.

Cód: 024341 - EAN13: 7896196064772

 500 G
 24 MESES
 PACOTE
 SEM GLÚTEN
 12 UNID.

Risoto

O risoto é um prato típico italiano de uma região do Norte da Itália, a Lombardia.

Muito apreciado pelos italianos, esse prato consiste em juntar o arroz a variados ingredientes, podendo ser servido como prato único ou acompanhamento de carnes e peixes.

Uma apresentação muito cremosa, saborosa e surpreendente.

Veja nossa seleção de risotos.

Risoto

Para os amantes de risoto, esse produto traz praticidade a essa receita milenar, pois já vem com os temperos desidratados, bastando acrescentar vinho, água quente, manteiga e queijo parmesão. Com arroz Carnaroli, fica pronto em 15 minutos e serve até três porções.

RISOTO DE FUNGHI PORCINI

Cód: 020311 - EAN13: 7896196061351

 250 G

 18 MESES

 PACOTE

 SEM GLÚTEN

 14 UNID.

RISOTO DE TRUFA NEGRA

Cód: 020315 - EAN13: 7896196061368

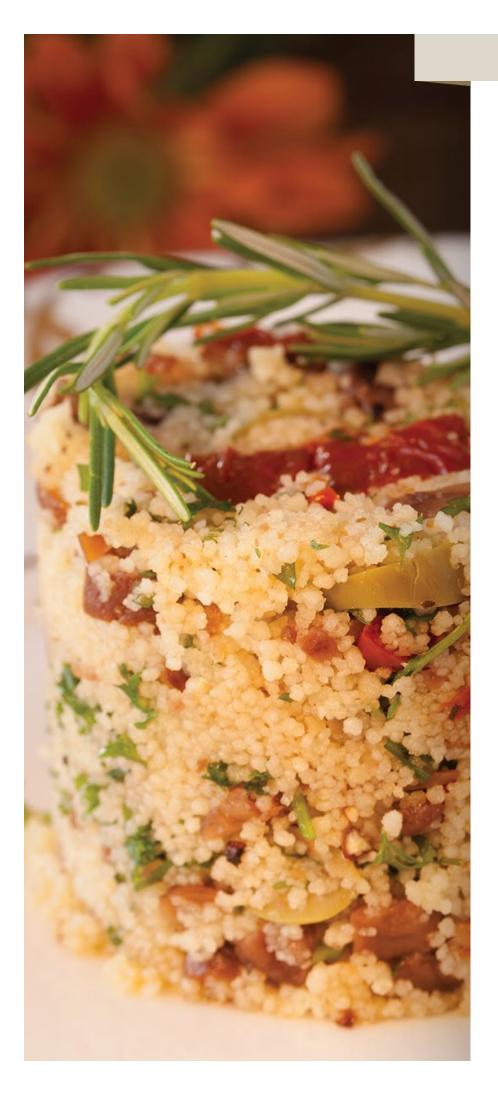
 250 G

 18 MESES

 PACOTE

 SEM GLÚTEN

 14 UNID.

Menu

FARINHA

O Couscous é um prato que foi difundido a partir de tribos berberes do Marrocos, as quais ofereciam esta iguaria aos viajantes, por isso é conhecido como couscous marroquino.

Hoje, a receita é parte importante da cultura gastronômica de países como Espanha, França, Itália e Grécia.

Menu

Farinha

COUSCOUS

O couscous La Pastina é elaborado por uma rigorosa seleção de sêmola de trigo durum italiana. Prático no preparo e muito versátil, fica pronto em 5 minutos. Combina muito bem com vegetais refogados e cortados em cubinhos, frango desfiado, atum em conserva e várias outras deliciosas combinações.

Cód: 020314 - EAN13: 7896196061467

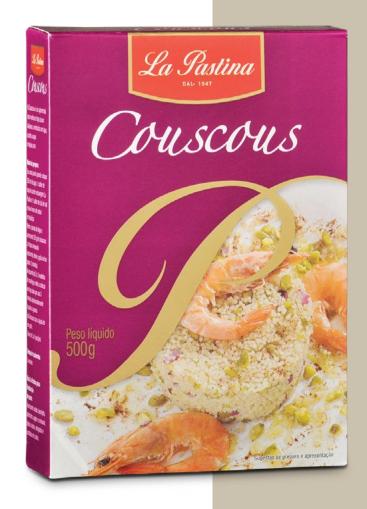
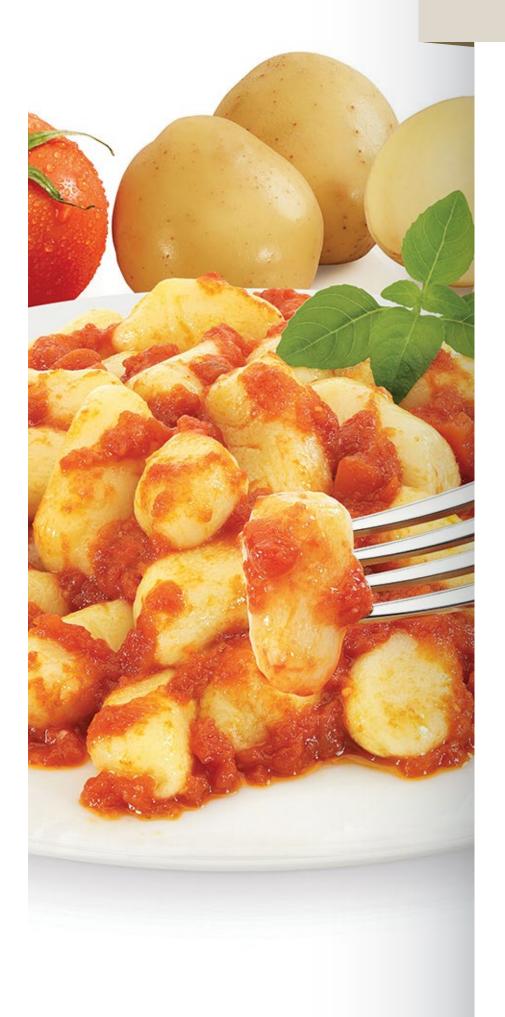
500 G

24 MESES

CAIXA

CONTÉM GLÚTEN

12 UNID.

Menu

MASSA

O gnocchi é um prato amplamente difundido no mundo todo.

Elaborado à base de purê de batata, água e farinha de grano Tenero tipo "00".

O corte desta massa possibilita a criatividade no preparo de pratos com molhos vermelhos ou brancos.

Sua embalagem à vácuo permite manter as mesmas características de cor, textura e sabor de uma massa fresca. Além disso, o produto não necessita de refrigeração.

Massa

GNOCCHI

Elaborado com 80% de batata, é um produto muito prático e saboroso.

Cód: 013540 - EAN13: 7896196059525

 500 g

 12 meses

 Pacote

 Contém Glúten

 12 Unid.

GNOCCHI INTEGRAL

Feito com 70% de batata, 20% de farinha de trigo integral e 10% de farinha de arroz. Recomendado para quem procura alimentos ricos em fibras e com baixo índice glicêmico. Uma opção nutritiva de pasta e que gera saciedade por mais tempo.

Cód: 023414 - EAN13: 7896196062464

 400 g

 12 meses

 Pacote

 Contém Glúten

 12 Unid.

GNOCCHI SENZA GLUTINE

Elaborado com 70% de batata e 30% de farinha de milho. Indicado para os celíacos (pessoas com alergia ao glúten) ou para pessoas que decidiram cortar o glúten da alimentação, mas que não abrem mão de saborear uma autêntica pasta italiana.

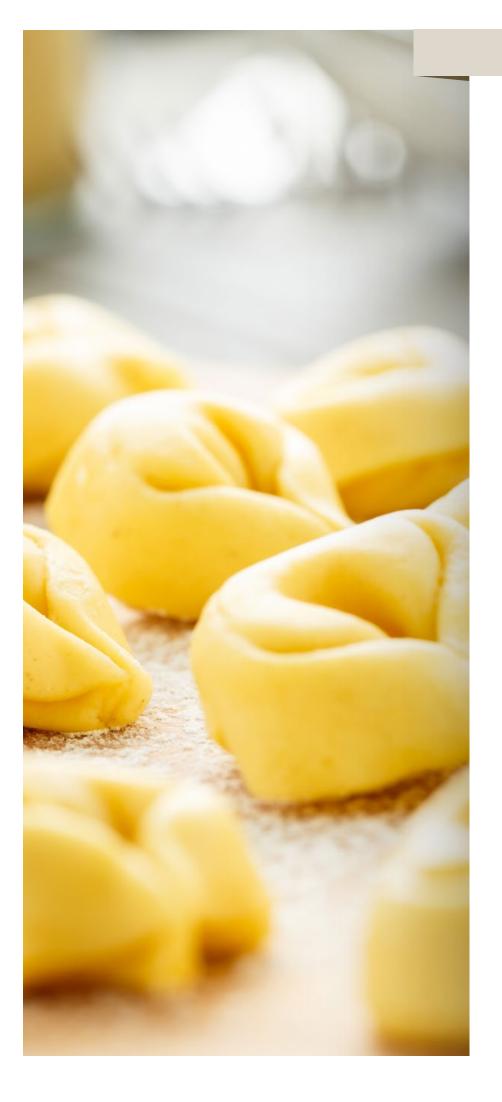
Cód: 023413 - EAN13: 7896196062457

 300 g

 12 meses

 Pacote

 Sem Glúten

 12 Unid.

Massa Recheada

Incrivelmente saborosa e com ingredientes premium de qualidade superior que fazem a diferença e proporcionam uma experiência gastronômica inesquecível.

Esta massa seca não precisa de refrigeração e tem a cor, textura e sabor das massas frescas. Praticidade tanto para os varejistas quanto para os consumidores finais.

Massas Recheadas

TORTELLINI RICOTTA E SPINACI

Elaborada com sêmola de grano duro e ovos, com suave recheio de ricota fresca e espinafre. Uma opção ideal para os vegetarianos.

Cód: 023629 - EAN13: 7896196062587

 250 G
 13 MESES
 PACOTE
 CONTÉM GLÚTEN
 8 UNID.

TORTELLINI TRE FORMAGGI

Elaborada com sêmola de grano duro e ovos, recheada com a combinação perfeita dos queijos Parmesão, Pecorino e Grana Padano.

Cód: 023630 - EAN13: 7896196062594

 250 G
 13 MESES
 PACOTE
 CONTÉM GLÚTEN
 8 UNID.

TORTELLINI CARNE E PROSCIUTTO

Elaborada com sêmola de grano duro e ovos, com recheio de carne, presunto cru italiano e especiarias.

Cód: 023631 - EAN13: 7896196062600

 250 G
 13 MESES
 PACOTE
 CONTÉM GLÚTEN
 8 UNID.

Biscoito Salgado

Biscoito típico italiano, assado e elaborado à base de farinha de trigo, azeite de oliva, sal e temperos frescos e naturais. Essa linha torna-se ideal para petiscos e aperitivos.

Biscoito Salgado

CROSTINI TRADICIONAL

Com sabor mais neutro, é um excelente acompanhamento para patês, queijo com geleia e molhos.

Cód: 020333 - EAN13: 7896196061474

 200 G
 13 MESES
 PACOTE
 CONTÉM GLÚTEN
 12 UNID.

CROSTINI SAL MARINHO E ALECRIM

Elaborado com sal marinho e alecrim fresco, é um delicioso acompanhamento para sopas, patês ou simplesmente sozinho, como um snack.

Cód: 020334 - EAN13: 7896196061481

 200 G
 13 MESES
 PACOTE
 CONTÉM GLÚTEN
 12 UNID.

CROSTINI PARMESÃO E PECORINO

Elaborado com dois tipos de queijo muito apreciados na Itália, esse biscoito fica delicioso com sopas, patês ou simplesmente sozinho, como um snack.

Cód: 020335 - EAN13: 7896196061498

 200 G
 13 MESES
 PACOTE
 CONTÉM GLÚTEN
 12 UNID.

Biscoito Salgado

TARALLO COM ERVA DOCE

Você sentirá o frescor da erva-doce nesse biscoito. Muito tradicional no sul da Itália, o tarallo é elaborado com ingredientes naturais e é ideal para acompanhar aperitivos, além de ser um petisco saudável para os intervalos.

Cód: 020336 - EAN13: 7896196061504

 200 G

 13 MESES

 PACOTE

 CONTÉM GLÚTEN

 12 UNID.

TARALLO MEDITERRÂNEO

É temperado com especiarias, que dão um toque especial. Ideal para acompanhar aperitivos, além de ser um petisco saudável para os intervalos.

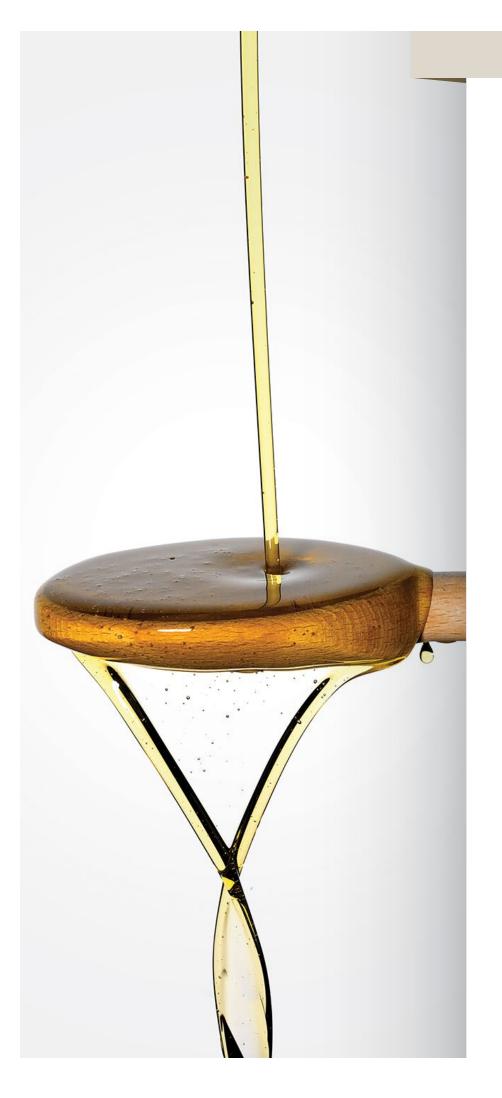
Cód: 023518 - EAN13: 7896196062501

 200 G

 13 MESES

 PACOTE

 CONTÉM GLÚTEN

 12 UNID.

Azeite

Excelente custo/benefício, é elaborado com o blend das variedades de azeitona Picual, Hojiblanca e Arbequina. De cor dourada, com sutis toques verdeais, sabor herbáceo e notas suaves de especiarias. Com bico dosador retrátil.

AZEITE

AZEITE EXTRAVIRGEM (ACID. < 0,3%)

Cód: 006039 - EAN13: 7896196082158

 250 ML
 36 MESES
 GARRAFA
 SEM GLÚTEN
 12 UNID.

AZEITE EXTRAVIRGEM (ACID. < 0,3%)

Cód: 004680 - EAN13: 7896196080017

 500 ML
 36 MESES
 GARRAFA
 SEM GLÚTEN
 12 UNID.

AZEITE EXTRAVIRGEM (ACID. < 0,3%)

Cód: 020312 - EAN13: 7896196061306

 5,05 L
 36 MESES
 PET
 SEM GLÚTEN
 3 UNID.

Azeite Orgânico

Produzido em Bari, no sul da Itália, é um azeite orgânico, DOP (Denominação de Origem Protegida), extravirgem, 100% italiano, composto de 80% da variedade da azeitona Ogliarola e 20% de outras variedades da região, como Coratina e Leccino. Com acidez máxima de <0,2%, é um azeite de cor dourada e sutis toques verdeais, com aroma fresco de azeitona verde e especiarias. Levemente picante. Qualidade Premium.

Menu

Azeite Orgânico

AZEITE EXTRAVIRGEM ORGÂNICO (ACID. < 0,2%)

Cód: 021436 - EAN13: 7896196061733

 250 ML

 36 MESES

 GARRAFA

 SEM GLÚTEN

 24 UNID.

AZEITE EXTRAVIRGEM ORGÂNICO (ACID. < 0,2%)

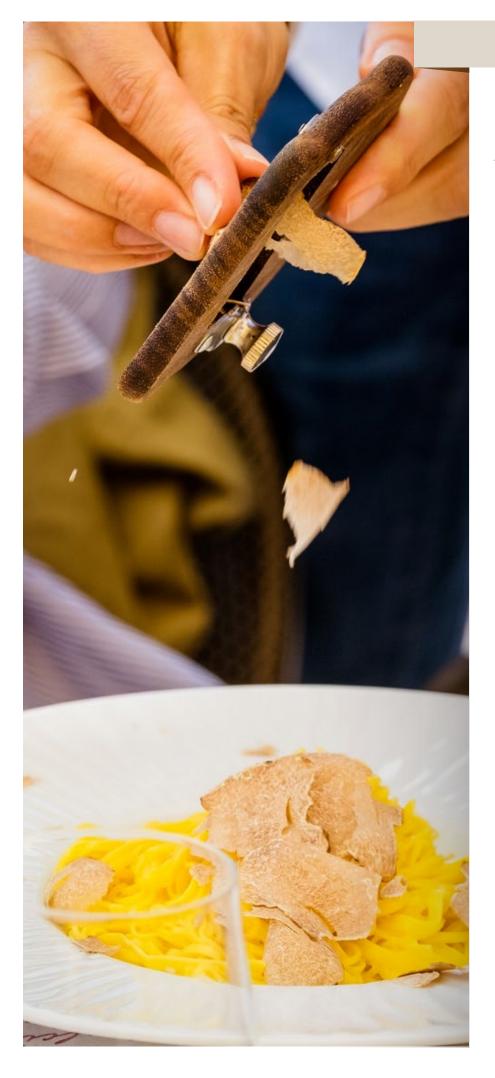
Cód: 021437 - EAN13: 7896196061740

 500 ML

 36 MESES

 GARRAFA

 SEM GLÚTEN

 12 UNID.

AZEITE EXTRAVIRGEM CONDIMENTADO

Produzidos por um processo único de aromatização por infusão que resulta em um azeite de sabor, aroma e frescor inigualável.

Azeite extravirgem condimentado

AZEITE EXTRAVIRGEM COM TRUFA BRANCA

A trufa é extremamente delicada e seu sabor é único, considerado uma iguaria mundial, utilizado nos mais requintados pratos. A versão azeite possibilita ter este produto premium em casa.

Destaca-se por seu frescor e fragrância ideais para finalizar uma variedade imensa de pratos que harmonizam com trufa como batatas fritas, pizzas, purê de batatas ou ovo frito.

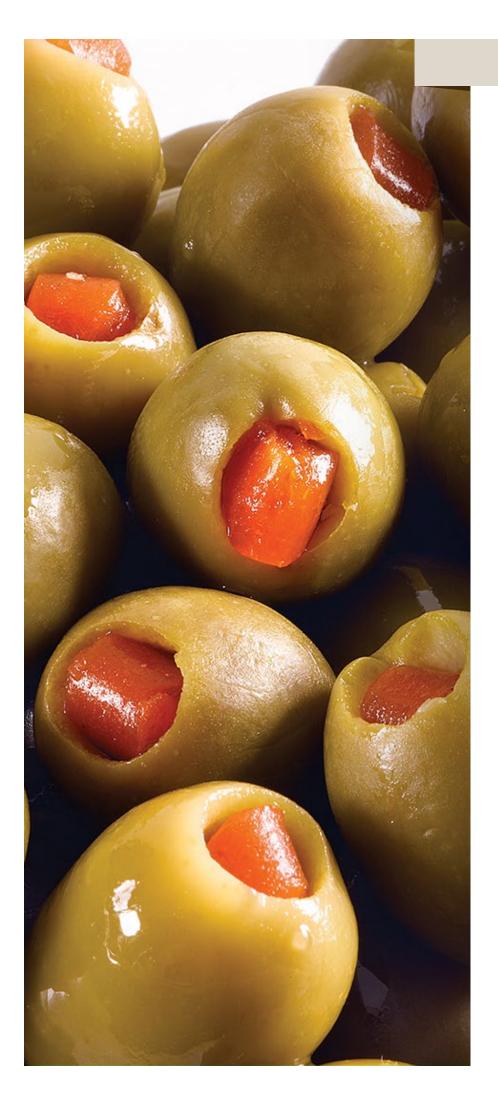
Cód: 024174 - EAN13: 7896196064581

 250 ML

 10 MESES

 VIDRO

 SEM GLÚTEN

 12 UNID.

AZEITONA

Com produtos de alta qualidade, a La Pastina oferece uma grande variedade na linha de azeitonas em conserva. Natural, sem caroço, pretas e verdes fatiadas, recheadas com pasta de pimentão ou anchova, as Azeitonas La Pastina podem ser usadas como aperitivo ou para um complemento essencial a diversas receitas. Conheça nossa seleção.

AZEITONA PRETA

AZEITONA KALAMATA FATIADA EM ÁGUA E SAL

Azeitona preta natural e fatiada, produzida no Chile, do tipo Kalamata. Ideal para recheios, molhos e acompanhamento de carnes e peixes.

Cód: 006742 - EAN13: 7896196082448

 360 G

 6 UNID.

 175 G

 36 MESES

 VIDRO

 SEM GLÚTEN

AZEITONA KALAMATA EM ÁGUA E SAL (COM CAROÇO)

Azeitona preta natural, produzida no Chile, do tipo Kalamata. Inteira e com caroço. Ideal para aperitivo.

Cód: 009660 - EAN13: 7896196058986

 360 G

 6 UNID.

 216 G

 36 MESES

 VIDRO

 SEM GLÚTEN

AZEITONA KALAMATA EM ÁGUA E SAL (SEM CAROÇO)

Azeitona preta natural, produzida no Chile, do tipo Kalamata. Inteira e sem caroço. Ideal para recheios, molhos e acompanhamentos de carnes, peixes e pizza.

Cód: 009711 - EAN13: 7896196058979

 360 G

 6 UNID.

 175 G

 36 MESES

 VIDRO

 SEM GLÚTEN

AZEITONA VERDE

AZEITONA GORDAL EM ÁGUA E SAL (COM CAROÇO)

Azeitona verde, produzida na Espanha, do tipo Gordal. Inteira e com caroço. Ideal para aperitivo.

Cód: 009584 - EAN13: 7896196058993

 700 G

 6 UNID.

 425 G

 36 MESES

 VIDRO

 SEM GLÚTEN

AZEITONA HOJIBLANCA FATIADA EM ÁGUA E SAL

Azeitona verde, produzida na Espanha, do tipo Hojiblanca. Fatiada e ideal para recheios, molhos e acompanhamento de carnes e peixes.

Cód: 006740 - EAN13: 7896196082431

 320 G

 12 UNID.

 160 G

 36 MESES

VIDRO

SEM GLÚTEN

AZEITONA VERDE

AZEITONA HOJIBLANCA EM ÁGUA E SAL (SEM CAROÇO)

Azeitona verde, produzida na Espanha, do tipo Hojiblanca. Inteira e sem caroço. Ideal para recheios, molhos e acompanhamentos de carnes, peixes e pizza.

Cód: 005044 - EAN13: 7896196081915

 320 G
 12 UNID.
 150 G
 36 MESES
 VIDRO
 SEM GLÚTEN

AZEITONA HOJIBLANCA RECHEADA C/ PIMENTÃO EM ÁGUA E SAL

Azeitona verde recheada com pasta de pimentão. Produzida na Espanha, do tipo Hojiblanca. Ideal para aperitivo.

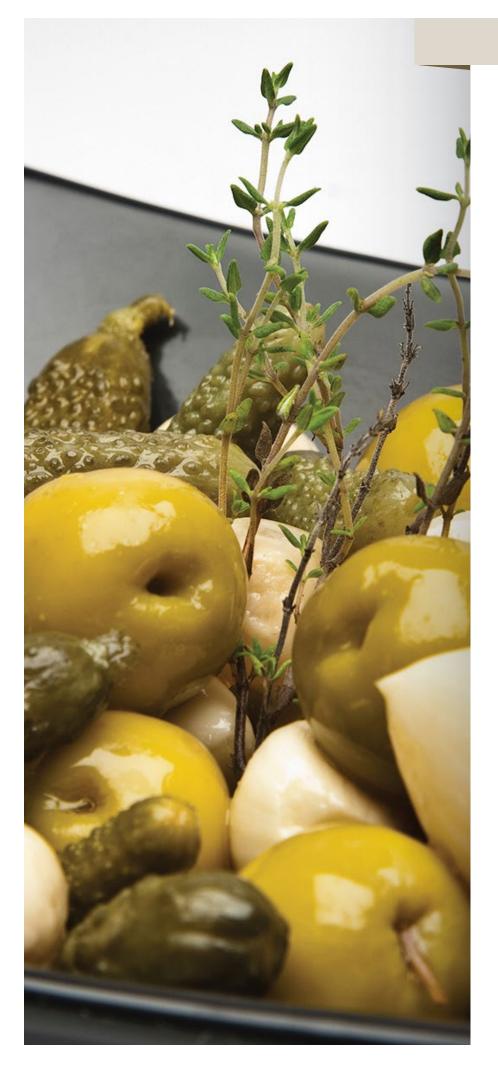
Cód: 005043 - EAN13: 7896196081908

 235 G
 12 UNID.
 140 G
 36 MESES
 VIDRO
 SEM GLÚTEN

AZEITONA MANZANILLA RECHEADA C/ ANCHOVA EM ÁGUA E SAL

Azeitona verde recheada com pasta de anchova. Produzida na Espanha, do tipo Manzanilla. Ideal para aperitivo.

Cód: 006746 - EAN13: 7896196082417

 235 G
 12 UNID.
 140 G
 36 MESES
 VIDRO
 SEM GLÚTEN

Linha De Aperitivo

Produzida com matéria-prima de excelência, esta linha de aperitivos espanhóis impressiona pela qualidade, sabor e textura. Os produtos, 100% naturais, são conservados em azeite extravirgem e em temperos frescos. Únicos no mercado.

Linha De Aperitivo

ALHO APERITIVO EM AZEITE EXTRAVIRGEM

Alho de textura suave e crocante, cor branca, sem o odor e a acidez característicos do alho. Ideal para aperitivos, saladas e acompanhamento de outras receitas.

Cód: 009517 - EAN13: 7896196083889

 300 G
 12 UNID.
 180 G
 60 MESES
 VIDRO
 SEM GLÚTEN

ALHO TEMPERADO

Com um toque especial, temperado com azeite extravirgem, especiarias e suco natural de limão. Ideal para aperitivos, saladas e acompanhamento de outras receitas.

Cód: 020001 - EAN13: 7896196061160

 300 G
 12 UNID.
 180 G
 60 MESES
 VIDRO
 SEM GLÚTEN

Linha De Aperitivo

CEBOLINHA AO PESTO

Temperada ao molho pesto, possui uma textura perfeitamente crocante e com sabor suave e agradável: nem tão ácida, nem tão salgada e nem tão doce. Ideal para aperitivos, saladas, acompanhamento de carnes, pescados ao forno e muitos outros alimentos.

Cód: 020685 - EAN13: 7896196061641

 300 G
 12 UNID.
 160 G
 60 MESES
 VIDRO
 SEM GLÚTEN

PEPININHO EM AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM

Pepininho com um ótimo tamanho, textura carnuda e crocante. Sabor incomparável e acidez, doçura e sal na medida certa. Ideal para aperitivos, saladas, acompanhamento de sanduíches e patê francês.

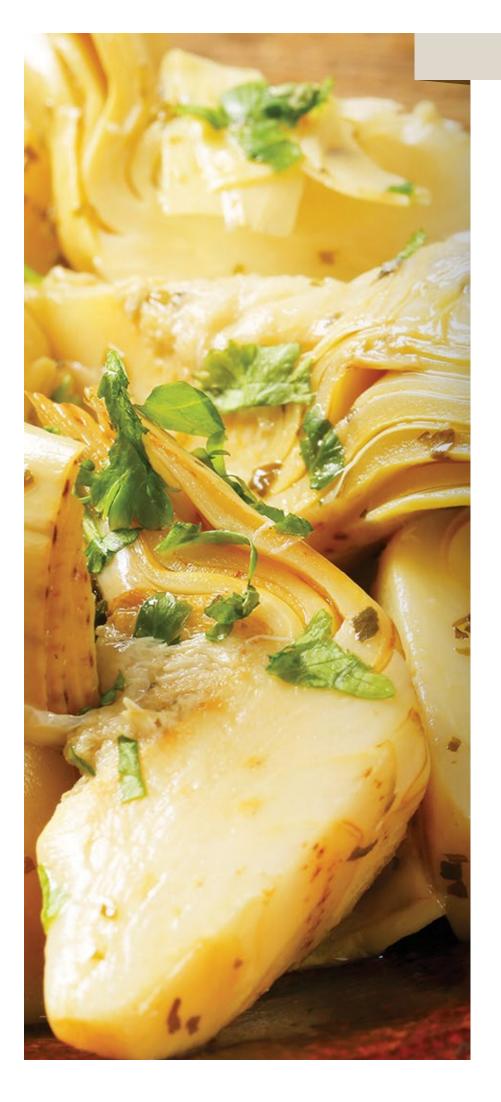
Cód: 009519 - EAN13: 7896196083872

 300 G
 12 UNID.
 160 G
 60 MESES
 VIDRO
 SEM GLÚTEN

MIX DE VEGETAIS TEMPERADO

Traz os produtos da linha aperitivo em uma única embalagem. Cebolinha, alho, pepininho e azeitona verde são os ingredientes que compõem este delicioso mix de aperitivos. Todos com textura crocante e sabor suave. Ideal para aperitivos e acompanhamento de churrasco.

Cód: 014344 - EAN13: 7896196060897

 300 G
 12 UNID.
 160 G
 60 MESES
 VIDRO
 SEM GLÚTEN

Conserva Vegetal

Uma seleção de vegetais em conserva, típicos da gastronomia mediterrânea e muito tradicional na Itália. Excelentes matérias-primas, são conservados em água, sal e vinagre. Produtos 100% naturais e versáteis.

CONSERVA VEGETAL

CORAÇÃO DE ALCACHOFRA GRELHADA MARINADA

Coração de alcachofra grelhado e marinado no óleo de girassol, especiarias e vinagre de vinho. Ideal para saladas, molhos para massa, ingrediente para risoto e acompanhamento de carnes e pescados.

Cód: 020318 - EAN13: 7896196061382

 280 G 12 UNID. 48 MESES

 165G VIDRO SEM GLÚTEN

CORACÃO DE ALCACHOFRA EM ÁGUA E SAL

Coração de alcachofra conservado em água e sal. Ideal para saladas, molhos para massa, carnes e ingrediente para risoto.

Cód: 020353 - EAN13: 7896196061399

 280 G 12 UNID. 48 MESES

 165G VIDRO SEM GLÚTEN

Conserva Vegetal

ALCAPARRA

Alcaparra espanhola, de excelente variedade e qualidade.
Ao contrário da maioria dos temperos, as alcaparras guardam seu aroma e sabor característicos depois do cozimento. Ideal em receitas de peixe, carne de sabor mais suave, saladas, maioneses e molho de tomate.

Cód: 002458 - EAN13: 7896196020013

 105 G | 12 UNID. | 36 MESES

 60 G | VIDRO | SEM GLÚTEN

Cód. 024133 - EAN13: 7896196064482

 920 G | 6 UNID. | 36 MESES

 600 G | VIDRO | SEM GLÚTEN

ALCAPARRONE

É o fruto da alcaparra, com sabor único, crocante e levemente adocicado, são usados em muitos pratos, de pizza a massas e todos os tipos de carnes, peixes, molhos e saladas, como a Niçoise e também como aperitivo.

Cód: 023133 - EAN13: 7896196062358

 350 G | 12 UNID. | 36 MESES

 180 G | VIDRO | SEM GLÚTEN

Conserva Vegetal

ASPARGO BRANCO EM ÁGUA E SAL

Este aspargo não é exposto ao sol e por isso mantém-se branco.
De sabor mais delicado, são conservados em água e sal.
Ideal para o preparo de cremes, sopas, saladas, como aperitivo ou acompanhamento de carnes brancas e pescados.

Cód: 014224 - EAN13: 7896196060576

 330 G | Vidro | 48 meses

205 G | 12 Unid. | Sem Glúten

ASPARGO VERDE EM ÁGUA E SAL

Colhido após um período exposto ao sol, para ganhar a cor verde. De sabor mais acentuado, são conservados em água e sal. Ideal para o preparo de saladas, risoto, como aperitivo ou acompanhamento de carnes e pescados.

Cód: 014225 - EAN13: 7896196059129

 330 G | Vidro | 48 meses

 185 G | 12 Unid. | Sem Glúten

MINI ASPARGOS CROCANTES E TEMPERADOS

Resultado da colheita precoce e uma conserva especial, estes aspargos são supreendentemente crocantes. Um produto inovador, delicado e muito saboroso, em conserva com especiarias e pronto para consumo.

Ideal para saladas, acompanhamentos e até mesmo como aperitivo.

MINI ASPARGO BRANCO CROCANTE E TEMPERADO

Cód: 023143 - EAN13: 7896196062310

MINI ASPARGO VERDE CROCANTE E TEMPERADO

Cód: 023144 - EAN13: 7896196062327

 280 G | Vidro | 48 meses

 155 G | 12 Unid. | Sem Glúten

Menu

Conserva Vegetal

CEBOLINHA PERLINE EM VINAGRE DE VINHO

A cebolinha italiana perline ganha esse nome por ter a aparência de uma pérola. Conservada no vinagre de vinho, água e sal. Ideal para saladas, acompanhamento de carnes, peixes e como aperitivo.

Cód: 008216 - EAN13: 7896196082608

 290 G

 12 Unid.

 180 G

 36 meses

 Vidro

 Sem Glúten

PIMENTÃO AO FORNO EM ÁGUA E SAL

Pimentão ao forno em água e sal. Possui sabor delicado e ligeiramente defumado.
Ideal para saladas e aperitivos, fica delicioso recheado de atum em conserva.

Cód: 014491 - EAN13: 7896196061023

 290 G

 12 Unid.

 225 G

 36 meses

 Vidro

 Sem Glúten

TOMATE SECO EM ÓLEO DE GIRASSOL

Tomate seco, proveniente do sul da Itália, conservado no óleo de girassol, sal, vinagre de vinho e manjericão. Ideal para recheio de sanduíches, pizzas, massas, ingrediente para risoto, saladas e como aperitivo.

Cód: 008212 - EAN13: 7896196082585

 280 G

 12 Unid.

 130 G

 36 meses

 Vidro

 Sem Glúten

Conserva Vegetal

CORAÇÃO DE ALCACHOFRA EM AGUA E SAL

Conservada em água e sal, é ideal para restaurantes e food service, em buffet de saladas, molhos para massa, carnes e ingrediente para risoto.

Cód: 013531 - EAN13: 7896196059440

2,5 KG — 6 UNID.

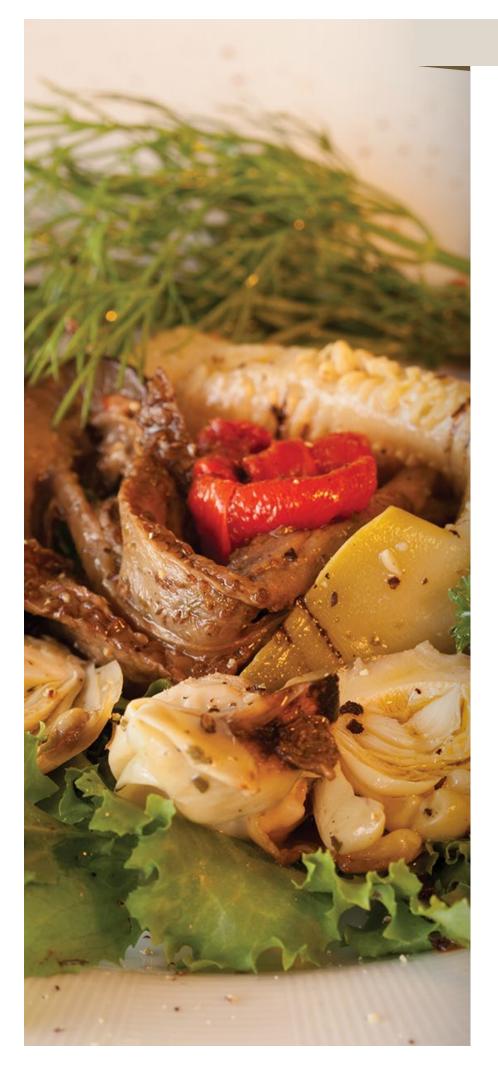
1,35 KG — 48 MESES

LATA — SEM GLÚTEN

Cód: 023071 - EAN13: 7896196062259

2,5 KG — 6 UNID.

1,55 KG — 48 MESES

LATA — SEM GLÚTEN

Conserva Na Brasa

Linha de vegetais grelhados na brasa e conservados no óleo de girassol, especiarias, vinagre e sal.

Os produtos são ideais para saladas, recheios de massa, aperitivos, preparos de risoto, pizzas e acompanhamento de carnes e pescados.

Conserva Na Brasa

ABOBRINHA NA BRASA EM ÓLEO DE GIRASSOL

Cód: 013534 - EAN13: 7896196059471

 225 G
 12 Unid.
 145 G
 24 meses
 Vidro
 Sem Glúten

ALCACHOFRA NA BRASA EM ÓLEO DE GIRASSOL

Cód: 013536 - EAN13: 7896196059495

 225 G
 12 Unid.
 145 G
 24 meses
 Vidro
 Sem Glúten

Conserva Na Brasa

BERINJELA NA BRASA EM ÓLEO DE GIRASSOL

Cód: 013535 - EAN13: 7896196059488

225 g — 12 Unid.

145 g — 24 meses

 Vidro — Sem Glúten

PIMENTÃO NA BRASA EM ÓLEO DE GIRASSOL

Cód: 013538 - EAN13: 7896196059518

225 g — 12 Unid.

 180 g — 24 meses

 Vidro — Sem Glúten

Conserva Na Brasa

MIX DE VEGETAIS NA BRASA EM ÓLEO DE GIRASSOL

Berinjela, pimentão e abobrinha compõem esse mix na brasa.

Cód: 013537 - EAN13: 7896196059501

 225 G 12 Unid.

 145 G 24 meses

 Vidro   Sem Glúten

ASPARGO VERDE NA BRASA EM ÓLEO DE GIRASSOL

Cód: 014492 - EAN13: 7896196061030

 330 G 12 Unid.

 185 G 24 meses

 Vidro Sem Glúten

Menu

Quinoa Doce

Um produto inovador no mercado, pioneirismo exclusivo da La Pastina.

Pronto para o consumo, prático, já acompanha colher e não necessita refrigeração.

Um produto 100% natural, saudável e com poucas calorias. Rico em Vitamina A, C, cálcio e ferro.

A combinação perfeita entre quinoa e um mix de frutas tropicais.

Pode ser consumida no trabalho, na escola, faculdade, é uma pausa saudável no dia-a-dia corrido mas também pode ser incrementada e servida como sobremesa com sorvete, frutas e para os dias de verão uma ótima sugestão é fazer picolé com a quinoa doce.

Quinoa doce

QUINOA DOCE MANGA, ABACAXI E MAMÃO

Cód. 023515 - EAN13: 7896196062471

 2 unid de 110 g/cada 12 Unid. Pet

 12 meses Sem Glúten

QUINOA DOCE MANGA E MARACUJÁ

Cód. 023516 - EAN13: 7896196062488

 2 unid de 110 g/cada 12 Unid.   Pet

 12 meses Sem Glúten

Menu

BRUSCHETTA

Com a linha de bruschettas, a La Pastina inova e lança uma nova categoria: uma linha de cremes de vegetais para o preparo de bruschettas, 100% natural e pronta para o consumo. Praticidade, sabor e qualidade destacam-se nestes produtos. Versáteis, podem ser utilizados em diversas receitas, como recheios para sanduíches, massas e pizza, para o acompanhamento de carnes vermelhas, peixes e frango e no preparo de risotos. Podem também ser utilizados como molho para massas ou simplesmente em fatias de pão.

Linha Tradicional

Seleção de ingredientes de qualidade e receitas de muito sabor.

BRUSCHETTA ALCACHOFRA

Pasta de alcachofra com óleo de girassol, cebola, vinagre e especiarias.

Cód: 014494 - EAN13: 7896196060965

 280 g

 24 meses

 Vidro

 Sem Glúten

 12 Unid.

BRUSCHETTA ASPARGO VERDE

Pasta de aspargo verde com óleo de girassol, queijo Grana Padano, sal e especiarias.

Cód: 014496 - EAN13: 7896196060989

 280 g

 24 meses

 Vidro

 Sem Glúten

 12 Unid.

BRUSCHETTA PIMENTÃO

Pasta de pimentão Piquillo (variedade de pimentão que tem sabor levemente picante e que lembra uma pimenta pelo seu pequeno tamanho), com óleo de girassol, sal, vinagre, fécula de batata, alho, açúcar, salsinha desidratada e pimenta negra.

Cód: 014495 - EAN13: 7896196060972

 280 g

 24 meses

 Vidro

 Sem Glúten

 12 Unid.

Linha Tradicional

BRUSCHETTA ALCACHOFRA/PIMENTÃO

Pasta de pimentão Piquillo (variedade de pimentão que tem sabor levemente picante e que lembra uma pimenta pelo seu pequeno tamanho) e alcachofra, com óleo de girassol, cebola, vinagre, sal, fécula de batata, alho, salsinha desidratada e pimenta negra.

Cód: 014497 - EAN13: 7896196060996

 280 G

 24 MESES

 VIDRO

 SEM GLÚTEN

 12 UNID.

BRUSCHETTA PIMENTA JALAPEÑO/ PIMENTÃO

Pasta de pimentão Piquillo (variedade de pimentão que tem sabor levemente picante e que lembra uma pimenta pelo seu pequeno tamanho), pasta de tomate, água, óleo de girassol, polpa de tomate, cebola, vinagre, alho, pimenta jalapeño, pimenta calabresa, oregano desidratado.

Cód: 014498 - EAN13: 7896196061009

 280 G

 24 MESES

 VIDRO

 SEM GLÚTEN

 12 UNID.

Linha Gourmet

Com uma seleção premium de ingredientes e uma combinação perfeita de sabores, essa linha é ideal para quem mora sozinho ou em casal, pois é a medida exata para um delicioso aperitivo.

BRUSCHETTA GOURMET ALCACHOFRA

Alcachofra em pedaços, curtidos em azeite e temperados com pimentão vermelho, pimentão amarelo, alcaparras e especiarias.

Cód: 021088 - EAN13: 7896196061719

 140 g
 24 meses
 Vidro
 Sem Glúten
 12 Unid.

BRUSCHETTA GOURMET AZEITONA VERDE

Pasta de azeitonas verdes em azeite, temperada com pimentão vermelho, pimentão amarelo, alcaparras e especiarias.

Cód: 021087 - EAN13: 7896196061702

 140 g
 24 meses
 Vidro
 Sem Glúten
 12 Unid.

BRUSCHETTA GOURMET AZEITONA PRETA

Pasta de azeitonas preta em óleo de girassol, temperada com pimentão vermelho, tomates, abobrinha, alcaparras, mostarda Dijon e especiarias.

Cód: 021086 - EAN13: 7896196061696

 140 g
 24 meses
 Vidro
 Sem Glúten
 12 Unid.

BRUSCHETTA GOURMET TOMATE SECO

Pasta de tomate seco temperada com especiarias.

Cód: 021089 - EAN13: 7896196061726

 140 g
 24 meses
 Vidro
 Sem Glúten
 12 Unid.

Condimento

Produtos altamente selecionados e indispensáveis para o preparo de deliciosas receitas. Tradicionais nas culinárias italiana e mediterrânea.

Condimento

AÇAFRÃO EM PÓ

Essa versão é muito utilizada para dar cor às receitas. Com sabor muito delicado, o açafrão é uma das especiarias mais caras do planeta. Ideal para o preparo de risotos, peixes, frutos do mar, legumes e aves.

Cód: 020308 - EAN13: 7896196061313

 4 ENVELOPES DE 0,1 G CADA
 36 MESES
 PACOTE
 SEM GLÚTEN
 10 UNID.

AÇAFRÃO EM ESTIGMAS

Essa versão possibilita uma bonita apresentação do prato, podendo ser utilizado também como decoração.

Cód: 020309 - EAN13: 7896196061320

 4 ENVELOPES DE 0,1 G CADA
 36 MESES
 PACOTE
 SEM GLÚTEN
 10 UNID.

Condimento

PINOLI

Com um sabor semelhante ao da amêndoa, porém mais picante, o pinoli é a semente de um pinheiro do mediterrâneo. É pequeno, com textura macia e coloração amanteigada, usado em diversas cozinhas, como a indiana, a italiana, a turca e a francesa.
É encontrado também com o nome de Snobar. Excelente para torrar no forno ou passar na manteiga ou no azeite em uma frigideira. Ótimo para salada e para o preparo de molho pesto, massas e recheios.

Cód: 006365 - EAN13: 7896196082202

 20 g
 24 meses
 Envelope
 Sem glúten
 40 Unid.

FUNGHI PORCINI SECCHI

Funghi Porcini é considerado o mais famoso dos cogumelos para uso culinário. É encontrado em bosques, nas regiões montanhosas da Itália. Selvagens, estes cogumelos têm um intenso aroma e um sabor de terra inigualável. Na versão seco, é ideal para o preparo de risotos, lasanhas, molhos de massas, recheios de legumes, aves ou lulas. Basta lavar e hidratá-lo antes de usar.

Cód: 004032 - EAN13: 8017465000041

 10 g
 24 meses
 Envelope
 Sem glúten
 28 Unid.

Cód: 004033 - EAN13: 8017465000034

 20 g
 24 meses
 Envelope
 Sem glúten
 30 Unid.

Cód: 001851 - EAN13: 8017465000072

 250 g
 24 meses
 Pacote
 Sem glúten
 15 Unid.

Condimento

KETCHUP BALSÂMICO

Ketchup Balsâmico La Pastina é um produto 100% natural, sem conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais.

Um produto único e inovador pois, diferente dos ketchups tradicionais do mercado, é produzido com Aceto Balsâmico *di Modena IGP* e com tomates da melhor qualidade, 100% italianos.

Ao provar este produto, você terá uma verdadeira experiência da culinária italiana, explorando os sabores que têm o equilíbrio perfeito entre o adocicado e a acidez.

Ideal para acrescentar em carnes, frangos, além de hambúrgueres e batatas fritas.

É sucesso garantido.

Cód: 021989 - EAN13: 7896196061801

 300 G

 24 MESES

 TUBO

 SEM GLÚTEN

 8 UNID.

Menu

CONDIMENTO

TINTA DE LULA

De coloração negra, 100% natural, além de tingir o prato, acentua ligeiramente o sabor marinho. Indicada em preparos com frutos do mar, está presente em receitas tradicionais espanholas e italianas que utilizam a lula e sua tinta.
Cada blister (4g) faz 400g de massa ou risoto.

Cód: 009020 - EAN13: 8022813000116

 2 ENVELOPES DE 4G CADA

 48 MESES

 PACOTE

 SEM GLÚTEN

 12 UNID.

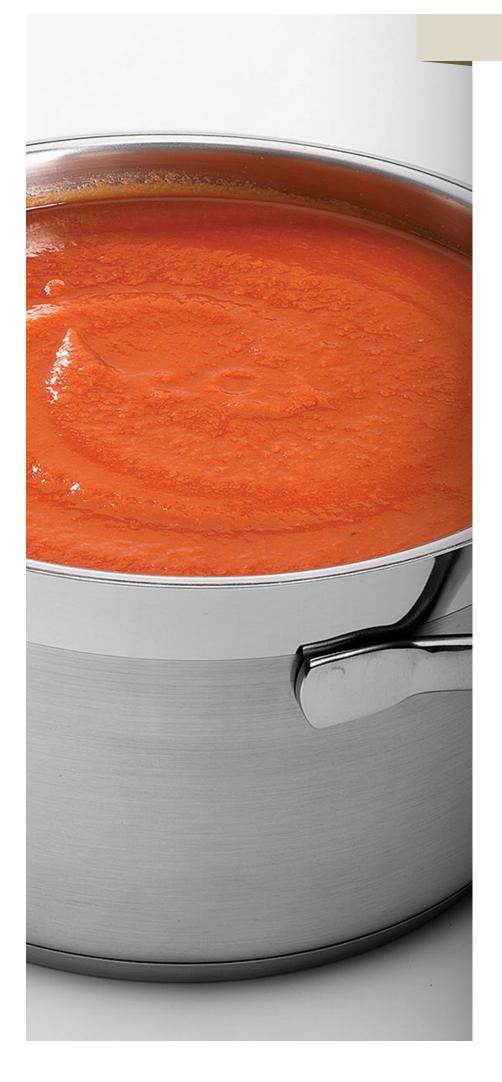
Cód: 024239 - EAN13: 7896196064659

 90 G

 48 MESES

 VIDRO

 SEM GLÚTEN

 24 UNID.

Pomodori

Linha de conserva de pomodori, 100% italiana e natural.

Fundamental para o preparo de deliciosas receitas, proporcionando um sabor único e incomparável.

Com acidez na medida, essa linha é muito versátil, prática e nutritiva.

Menu

Pomodori

POMODORI CUBETTI

Nas versões 400g e 2,55kg. Os tomates 100% italianos são cortados em cubos e cobertos no molho do próprio tomate, proporcionando um ingrediente ideal para o preparo de suculentos molhos.

Cód: 006887 - EAN13: 7896196082622

 400 g

 24 Unid.

 260 g

 36 meses

 Lata

 Sem Glúten

Cód: 014617 - EAN13: 7896196060552

 2,55 kg

 6 Unid.

 1,53 kg

 36 meses

 Lata

 Sem Glúten

Pomodori

POMODORI PELATI

Nas versões 400g e 2, 55kg. Os tomates 100% italianos, inteiros, sem pele e cobertos no molho do próprio tomate, proporcionam um ingrediente ideal para o preparo de suculentos molhos.

Cód: 003443 - EAN13: 7896196080444

 400 g

 24 Unid.

 240 g

 36 meses

 Lata

 Sem Glúten

Cód: 004258 - EAN13: 7896196080451

2,55 kg

 6 Unid.

 1,53 kg

 36 meses

 Lata

Sem Glúten

Menu

Pomodori

PASSATA

Polpa de tomate 100% italiana, muito prática e versátil, ideal para o preparo de molhos para massas e perfeita para molhos de carne. Aqui, todo o trabalho com os tomates já foi poupado!

Cód: 010800 - EAN13: 7896196059044

 680 G 39 MESES GARRAFA

 12 UNID. SEM GLÚTEN

PASSATA RÚSTICA

Produzido com tomates 100% italiano, a Passata Rústica tem uma consistência mais espessa do que a passata tradicional, além da adição do manjericão que faz com que se torne um produto de sabor único com muito mais frescor. Sua textura lembra os molhos feitos em casa.

Cód: 023910 - EAN13: 7896196063836

 680 G 36 MESES VIDRO

 12 UNID. SEM GLÚTEN

PASSATA BAG

Polpa de tomate 100% italiana em embalagem bag, ideal para restaurantes e food service, pois traz uma praticidade e uma economia de tempo e recursos que só quem experimentar poderá comprovar. Excelente custo/benefício. Embalagem asséptica, higiênica e ecologicamente correta.

Cód: 020801 - EAN13: 7896196061665

 10 KG 28 MESES BAG IN BOX

 1 UNID. SEM GLÚTEN

Pomodori Orgânico

A La Pastina amplia seu portfólio de produtos orgânicos com a linha Pomodori: Pelati e Passata, compostos apenas de tomates 100% italianos, sem temperos ou conservantes artificiais.

Produzidos segundo as rígidas normas de produção orgânica, tanto da Itália quanto do Brasil, e certificados pelo IBD e Selo Orgânico Brasileiro.

Uma ótima opção para o preparo de molhos e para incrementar os mais diversos pratos.

Pomodori Orgânico

PELATI ORGÂNICO

Produto muito prático, versátil, saboroso e nutritivo.
Composto apenas de tomates italianos sem pele e conservados em seu próprio molho, sem temperos ou conservantes.
Uma ótima opção para o preparo de molhos que se deseja pedaços e para incrementar os mais diversos pratos.

Cód: 023135 - EAN13: 7896196062334

 400 G
 24 UNID.
 240 G
 36 MESES
 LATA
 SEM GLÚTEN

PASSATA ORGÂNICA

Produto muito prático, versátil, saboroso e nutritivo.
Composta apenas de tomates italianos batidos, sem temperos ou conservantes. Uma ótima opção para o preparo de molhos.

Cód: 023136 - EAN13: 7896196062341

 680 G
 12 UNID.
 VIDRO
 36 MESES
 SEM GLÚTEN

Molho Pronto

Linha de molhos prontos, elaborados com tomates 100% italianos, com ingredientes especialmente selecionados e sem a adição de açúcar, conservantes ou corantes. Esta linha de produto é saudável e natural como o autêntico "Molho da Mamma", pois os produtos são fabricados de forma similar à artesanal, agradando em cheio o consumidor moderno que procura praticidade na cozinha sem abrir mão da qualidade e do bom gosto.

Menu

Molho Pronto

MOLHO AL BASÍLICO (MANJERICÃO)

Cód: 004185 - EAN13: 7896196080505

320 G

30 MESES

VIDRO

SEM GLÚTEN

12 UNID.

MOLHO AI CARCIOFI (ALCACHOFRA)

Cód: 004182 - EAN13: 7896196080543

320 G

30 MESES

VIDRO

SEM GLÚTEN

12 UNID.

Menu

Molho Pronto

MOLHO AI FUNGHI (CHAMPIGNON)

Cód: 004181 - EAN13: 7896196080550

 320 g

 30 meses

 Vidro

 Sem Glúten

 12 Unid.

MOLHO ALLA BOLOGNESE (CARNE)

Cód: 004178 - EAN13: 7896196080581

 320 g

 30 meses

 Vidro

 Sem Glúten

 12 Unid.

MOLHO ALLA PUTTANESCA (ANCHOVA E AZEITONA)

Cód: 004183 - EAN13: 7896196080529

 320 g

 30 meses

 Vidro

 Sem Glúten

 12 Unid.

Molho Pronto

MOLHO ALLE OLIVE (AZEITONAS)

Cód: 004186 - EAN13: 7896196080536

 320 G

 30 MESES

 VIDRO

 SEM GLÚTEN

 12 UNID.

MOLHO TRADICIONAL

Cód: 004184 - EAN13: 7896196080512

 320 G

 30 MESES

 VIDRO

 SEM GLÚTEN

 12 UNID.

MOLHO GORGONZOLA

Cód: 020301 - EAN13: 7896196061405

 320 G

 30 MESES

 VIDRO

 SEM GLÚTEN

 12 UNID.

Molho Pronto

MOLHO FUNGHI COM TRUFA NEGRA

Cód: 020808 - EAN13: 7896196061672

 320 G

 30 MESES

 VIDRO

 SEM GLÚTEN

 12 UNID.

MOLHO PESTO ROSSO (PIMENTÃO)

O molho pesto com pimentão. Um sabor diferente para seu prato!

Cód: 014500 - EAN13: 7896196061016

 180 G

 12 UNID.

 SEM GLÚTEN

 VIDRO

 24 MESES

MOLHO PESTO ALLA GENOVESE

O tradicional molho pesto pronto para ser consumido.

Cód: 009641 - EAN13: 7896196059006

 190 G

 12 UNID.

 SEM GLÚTEN

 VIDRO

 30 MESES

MOLHO PESTO ALLA GENOVESE COM TRUFA NEGRA

O tradicional Pesto ainda mais surpreendente com um toque de trufas negras.

Cód: 009621 - EAN13: 7896196059013

 180 G

 12 UNID.

 CONTÉM GLÚTEN

 VIDRO

 24 MESES

Molho Pronto

MOLHO PESTO ALLA GENOVESE

Com origem 100% Italiana, este molho Pesto segue a tradicional e verdadeira receita do Pesto Genovese.

Com 2 embalagens com 90g cada, ideal para 2 pessoas.

Confira nossa embalagem especial que ilustra alguns dos principais pontos turísticos da Itália: Veneza, Toscana e Roma e um texto com as curiosidades de cada local.

Cód. 023134 - EAN13: 7896196062402

 2 embalagens de 90 g cada

 12 Unid.

 30 meses

 Vidro

 Sem Glúten

Molho Pronto

PESTO CREMOSO

Combinação de 2 queijos (Pecorino e Grana Padano) no preparo faz com que o molho pesto fique ainda mais saboroso e encorpado. Uma versão que dá um toque especial à receita tradicional e fará as refeições ainda mais divinas. Acompanha perfeitamente massas além de sanduíches e antepastos.

Cód: 023142 - EAN13: 7896196062303

190 G 12 UNID. SEM GLÚTEN

VIDRO 24 MESES

CREME QUATRO QUEIJOS COM TRUFA NEGRA

Esta combinação de quatro queijos e trufa negra deixa qualquer prato delicioso!

Cód: 009623 - EAN13: 7896196059020

180 G 12 UNID. SEM GLÚTEN

VIDRO 24 MESES

Suco

Produzido em Múrcia, Espanha, o Suco de Tomate La Pastina é um produto 100% natural, sem adição de corantes ou conservantes.

Saudável e muito refrescante, é um produto prático e saboroso.

Nutritivo, pronto para beber, basta gelar e temperar a gosto.

É uma ótima opção para o preparo de drinks como o tradicional Bloody Mary.

Disponível nas versões 200ml e 1L.

Suco

SUCO DE TOMATE

Cód: 013410 - EAN13: 7896196059419

 200 ML

 24 MESES

 GARRAFA

 SEM GLÚTEN

 24 UNID.

SUCO DE TOMATE

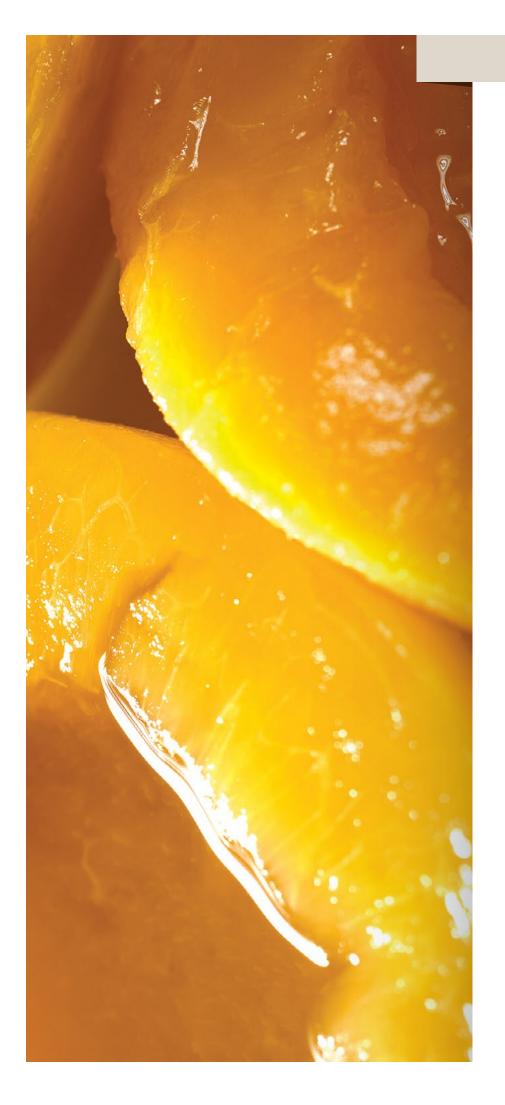
Cód: 013411 - EAN13: 7896196059426

 1 L

 24 MESES

 GARRAFA

 SEM GLÚTEN

 6 UNID.

Doce

De variedade choice, o top do pêssego importado no Brasil.

O Pêssego La Pastina é reconhecido e muito apreciado pelo consumidor.

De fruto tenro, perfumado e muito saboroso, tem consistência firme, portanto as metades não se desmancham e mantêm-se intactas.

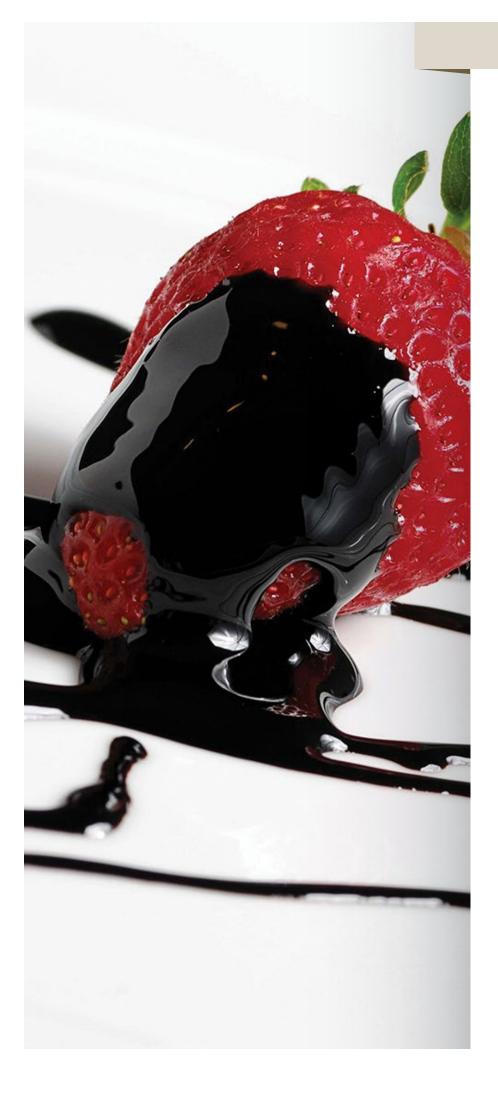
DOCE

PÊSSEGO EM CALDA DIET

Ideal para comer sozinho ou preparar sobremesas diet, como pavê, torta, mousse e outras, o Pêssegos Diet La Pastina é adoçado com sucralose que é o adoçante que mais se iguala em sabor ao açúcar mas com poder de adoçar 600 vezes maior, fazendo com que se utilize uma quantidade menor em relação aos outros adoçantes.
Não contém calorias e não altera a glicemia, portanto, seu uso é indicado para diabéticos.

Cód: 004972 - EAN13: 7896196082110

 800 G
 12 UNID.
 485 G
 36 MESES
 LATA
SEM GLÚTEN

Menu

Crema De Balsâmico

Trata-se de um creme à base de aceto balsâmico, único pelo seu sabor delicado agridoce, que veio para atender a uma necessidade dos grandes chefs de cozinha que muitas vezes precisam reduzir o vinagre balsâmico para finalizar seus pratos e dar um toque especial. Produzidos com o autêntico Aceto Balsâmico di Modena, a La Pastina oferece três versões, confira.

Crema De Balsâmico

CREMA DE BALSÂMICO TRADICIONAL

Ideal para decorar pratos de carnes, frango e peixes grelhados, saladas, risoto com queijo, legumes cozidos, saladas de frutas (principalmente com morangos), sorvetes e sobremesas refinadas. Sensacional para dar um toque especial ao risoto Milanes.

Cód: 020322 - EAN13: 7896196061436

 250 ML
 36 MESES
 PET
 SEM GLÚTEN
 12 UNID.

CREMA DE BALSÂMICO MORANGO

Ideal para decorar pratos. Harmoniza muito bem com saladas, queijos, sorvete de creme, frutas como morango, com chocolate, brownie e em receitas de sobremesa, em especial aquelas a base de chocolate.

Cód: 020323 - EAN13: 7896196061443

 250 ML
 36 MESES
 PET
 SEM GLÚTEN
 12 UNID.

CREMA DE BALSÂMICO FIGO

Ideal para dar um toque final na decoração de pratos, harmoniza muito bem com saladas, queijos, sorvete de creme e em receitas de sobremesa.

Cód: 020324 - EAN13: 7896196061450

 250 ML
 36 MESES
 PET
 SEM GLÚTEN
 12 UNID.

Aceto Balsâmico

Produzido em Modena e com o selo de Indicação Geográfica Protegida (IGP), que assegura a originalidade deste produto que, tornou-se referência no mercado brasileiro pela qualidade e pioneirismo.

O Aceto Balsâmico La Pastina é envelhecido por 3 anos em barris de carvalho, o que confere cor, aroma, textura e paladar agridoce ao produto.

É colocado posteriormente em garrafões de cerâmica até sua maturação. Elaborado diretamente do mosto da uva Trebbiano, com sabor equilibrado e delicado agridoce, é ideal para temperar saladas, sopas e guisados e para dar um sabor especial às marinadas de carne e aos legumes cozidos. Nas versões 250ml e 500ml.

Aceto Balsâmico

ACETO BALSÂMICO DI MODENA IGP 3 ANOS DE ENVELHECIMENTO

Cód: 006298 - EAN13: 7896196082189

 250 ML 36 MESES

 GARRAFA SEM GLÚTEN

 12 UNID.

ACETO BALSÂMICO DI MODENA IGP 3 ANOS DE ENVELHECIMENTO

Cód: 004192 - EAN13: 7896196080307

 500 ML 36 MESES

 GARRAFA SEM GLÚTEN

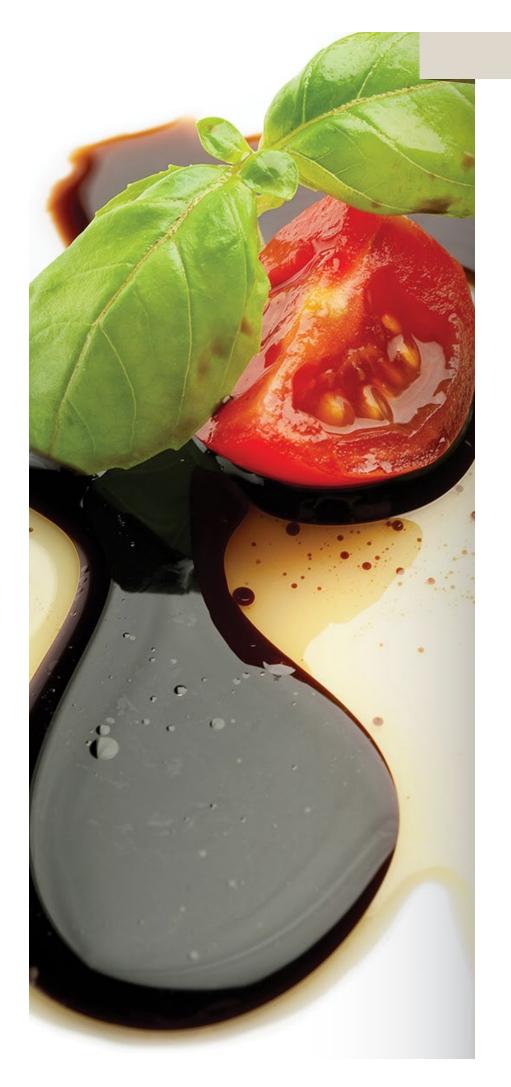
 12 UNID.

ACETO BALSÂMICO DI MODENA IGP 3 ANOS DE ENVELHECIMENTO

Cód: 023459 - EAN13: 7896196062426

 1 L 36 MESES

 VIDRO SEM GLÚTEN

 12 UNID.

Aceto Balsâmico Orgânico

Um aceto único, produzido com frutos de primeira qualidade. Contém 35% de mosto de uva, elaborado a partir dos tipos Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana, Montuni, todas cultivadas segundo as rígidas normas orgânicas.

O Selo IGP garante a qualidade e a autenticidade do verdadeiro Aceto Balsâmico *di Modena*, envelhecido em barril de carvalho.

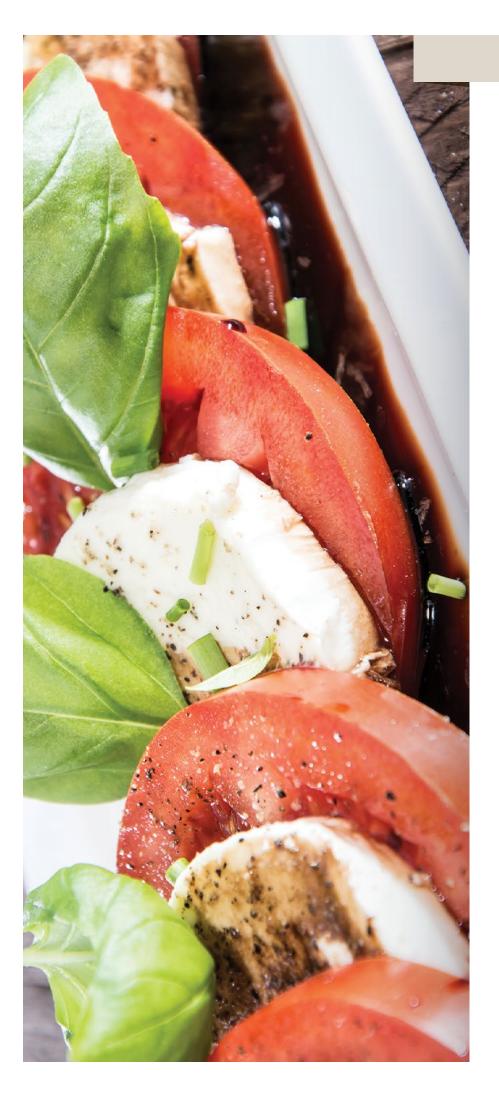
Produzidos segundo as rígidas normas de produção orgânica, tanto da Itália quanto do Brasil, e certificados pelo IBD e Selo Orgânico Brasileiro.

Aceto Balsâmico Orgânico

ACETO BALSÂMICO
***DI MODENA* IGP ORGÂNICO**

Honrando as características típicas dos Acetos *di Modena*, o Aceto Balsâmico Orgânico La Pastina apresenta coloração marrom com reflexos laranja e sabor persistente e delicado, que combina perfeitamente com saladas, vegetais, grelhados e carnes.

Cód: 022613 - EAN13: 7896196061825

 250 ML
 12 UNID.
 GARRAFA
 SEM GLÚTEN
 36 MESES

Vinagre

Vinagres italianos e 100% naturais, elaborados à base de uva e maçã.

VINAGRE

VINAGRE DE MAÇÃ

Também designado por vinagre de cidra, é obtido a partir da polpa do fruto. Depois de condimentado com especiarias, entra com frequência na preparação de picles, podendo ainda ser utilizado em variadas receitas, tais como uma deliciosa costeleta de porco com maçãs salteadas. Devido ao sabor forte e ácido que caracteriza o vinagre de maçã, é o ingrediente primordial para saladas em geral. Este é o vinagre que mais se aproxima do sabor natural do limão.

Cód: 006872 - EAN13: 7896196083025

 250 ML

 60 MESES

 GARRAFA

 SEM GLÚTEN

 12 UNID.

VINAGRE DE VINHO BRANCO

Elaborado com vinho branco, legítimo vinagre de vinho 100% natural. É mais suave, com acidez equilibrada e possui um sabor inigualável.

Cód: 004193 - EAN13: 7896196080291

 500 ML

 60 MESES

 GARRAFA

 SEM GLÚTEN

 12 UNID.

VINAGRE DE VINHO TINTO

Elaborado com vinho tinto, legítimo vinagre de vinho 100% natural. É mais suave, com acidez equilibrada, e possui um sabor inigualável.

Cód: 004190 - EAN13: 7896196080284

 500 ML

 60 MESES

 GARRAFA

 SEM GLÚTEN

 12 UNID.

Menu

Vinagres Orgânicos

Cultivadas segundo as rígidas normas dos métodos de cultivo orgânico. Estes métodos protegem o meio ambiente, não utilizando nenhum tipo de pesticida ou herbicidas sintéticos.

O Vinagre Orgânico La Pastina, de origem italiana, contém 6% de grau de acidez, com aparência clara e brilhante, elaborado com 100% de vinhos de adegas italianas selecionadas e sulfito natural provenientes diretamente da matéria-prima. Possui a certificação orgânica feita pelo IBD Certificações no mercado interno e é usado em conjunto com o selo de produtos orgânicos do Brasil.

VINAGRES ORGÂNICOS

VINAGRE ORGÂNICO DE VINHO TINTO

Apresenta coloração vermelho rubi, com aparência clara e brilhante, sabor ligeiramente ácido com frutas vermelhas, equilibrado e harmonioso, combina perfeitamente com saladas mais encorpadas e também para dar um toque de classe em carnes vermelhas.

Cód. 023483 - EAN13: 7896196062433

 250 ML

 36 MESES

 VIDRO

 SEM GLÚTEN

 12 UNID.

VINAGRE ORGÂNICO DE VINHO BRANCO

Apresenta coloração branco dourado, com aparência clara e brilhante, sabor ligeiramente ácido com frutas maduras, equilibrado e harmonioso, ideal para temperar, preparar molhos e também dar um toque especial em pratos com peixe.

Cód. 023484 - EAN13: 7896196062440

 250 ML

 36 MESES

 VIDRO

 SEM GLÚTEN

 12 UNID.

Menu

PANETTONE

Selecionado pessoalmente por Celso La Pastina, produto exclusivo e para momentos especiais.

Fim de Ano

PANETTONE DE PROSECCO

A receita, exclusiva, tem como base as tradicionais receitas artesanais italianas que utilizam longos processos de fermentação e ingredientes naturais.

A cada novo preparo, um pedacinho do Lievito Madre, base para o fermento que se mantém viva há muitos anos, é misturado à água e à farinha e descansa por dois dias, dando origem ao fermento natural que será utilizado na preparação. Além de todos os ingredientes especialmente selecionados, mistura-se unicamente manteiga. Para completar este produto único, o aroma utilizado na massa, chamado Spumadoro, é uma receita especial que combina óleos cítricos, um blend de essências e açafrão. O resultado é um panettone 100% artesanal, com uma massa extremamente leve e macia.

O toque final e mais especial é o Prosecco DOCG, a matéria-prima do creme que recheia o panettone, finalizando com excelência este produto inesquecível.

Cód: 024125 - EAN13: 7896196064222

900 G

10 MESES

UNIDADE

CONTÉM GLÚTEN

6 UNID.

Menu

conservas
ALBO
Fundada no ano de 1869, em Sentona (Espanha), por Carlos Albo Kay, um renomado professor do instituto Manzanedo, do qual chegou a ser diretor. A Albo produz conservas de peixes e frutos do mar frescos utilizando apenas ingredientes naturais, cuidadosamente selecionados. Apreciada por consumidores em mais de 30 países, a Albo tem uma ampla gama de produtos que agradam até os paladares mais exigentes. Um dos pilares fundamentais que mantém a marca no mercado há mais de 140 anos é a qualidade dos seus produtos. Esta característica é parte da filosofia empresarial. As conservas Albo seguem os mais exigentes controles de qualidade garantidos com a obtenção de numerosas certificações, tais como ISO 9001, IFS, entre outras certificações imprescindíveis no mercado atual.
Seleção:
La Pastina
DAL 1947
ALIMENTOS
Menu

Pescados

Produzidos segundo as mais rigorosas exigências de qualidade e sabor, desde a pesca do pescado até a produção da conserva, 100% de seus ingredientes são naturais e não utiliziam o uso de conservantes e corentes artificiais.

Seu principal diferencial é o uso de azeite de oliva extravirgem nas conservas que deixa o produto com sabor e qualidade superiores.

PESCADOS

ATUM BRANCO EM AZEITE EXTRAVIRGEM

O Thunnus Alalunga é a variedade mais nobre do atum, de carne branca e textura suave, característico do mar Cantábrico, chamado popularmente de atum branco. Apresenta-se em três embalagens: 82 g, 220 g e 940 g.

Cód: 011408 - EAN13: 8410032002255

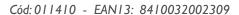
 112 G 24 UNID.

 82 G 48 MESES

 LATA SEM GLÚTEN

Cód: 011410 - EAN13: 8410032002309

 290 G 24 UNID.

 220 G 60 MESES

 LATA SEM GLÚTEN

VENTRESCA EM AZEITE EXTRAVIRGEM

A ventresca é a barriga do atum branco, a parte mais nobre e rica deste peixe.

Cód: 011640 - EAN13: 8410032002361

 118 G 24 UNID.

 85 G 48 MESES

 LATA SEM GLÚTEN

Pescados

ATUM CLARO EM AZEITE EXTRAVIRGEM

O Yellow-Fin é um dos atuns mais conhecidos e populares do mercado. Sua carne é rosada, de textura consistente.

Cód: 011416 - EAN13: 8410032003801

 112 G 24 Unid. 48 meses

 82 G Lata Sem Glúten

ATUM CLARO NO MOLHO DE TOMATE

O delicioso atum da espécie Yellow-Fin, um dos mais conhecidos e populadores do mercado em uma conserva de molho de tomate de sabor indescritível.

Cód: 011422 - EAN13: 8410032003825

 112 G 24 Unid. 60 meses

 82 G Lata Sem Glúten

BACALHAU EM PEDAÇOS NO MOLHO TEMPERADO

Requintado bacalhau preparado em uma de suas receitas mais populares. Temperado com cebola, pimentão, tomate e especiarias.

Cód: 011432 - EAN13: 8410032004068

 115 G 24 Unid. 48 meses

 70 G Lata Sem Glúten

FILÉ DE CAVALINHA EM AZEITE EXTRAVIRGEM

Uma das preparações mais antigas da Albo, conhecida pelo sabor especial e por sua qualidade.

Cód: 011426 - EAN13: 8410032003832

 120 G 24 Unid. 48 meses

 85 G Lata Sem Glúten

PESCADOS

SARDINHA EM MOLHO PICANTE

As melhores sardinhas banhadas por um delicioso molho picante exclusivo. Um dos favoritos Albo.

Cód: 011639 - EAN13: 8410032006062

 120 G 24 UNID. 48 MESES

 85 G LATA SEM GLÚTEN

LULA EM PEDAÇOS NO MOLHO DE TOMATE

Requintados pedaços de lula ao molho americano, levemente temperadas.

Cód: 011438 - EAN13: 8410032003863

 112 G 24 UNID. 48 MESES

 72 G   LATA SEM GLÚTEN

LULA EM PEDAÇOS NA PRÓPRIA TINTA

Requintados pedaços de lula cozidos em sua própria tinta, para desfrutar sozinho ou acompanhado.

Cód: 011436 - EAN13: 8410032004440

 112 G 24 UNID. 48 MESES

 72 G LATA SEM GLÚTEN

POLVO EM PEDAÇOS EM AZEITE EXTRAVIRGEM

Além de muito saborosa, esta opção é indicada em dietas para aqueles que querem perder peso.

Cód: 011642 - EAN13: 8410032004761

 116 G 24 UNID. 48 MESES

 75 G LATA SEM GLÚTEN

POLVO EM PEDAÇOS NO MOLHO TEMPERADO

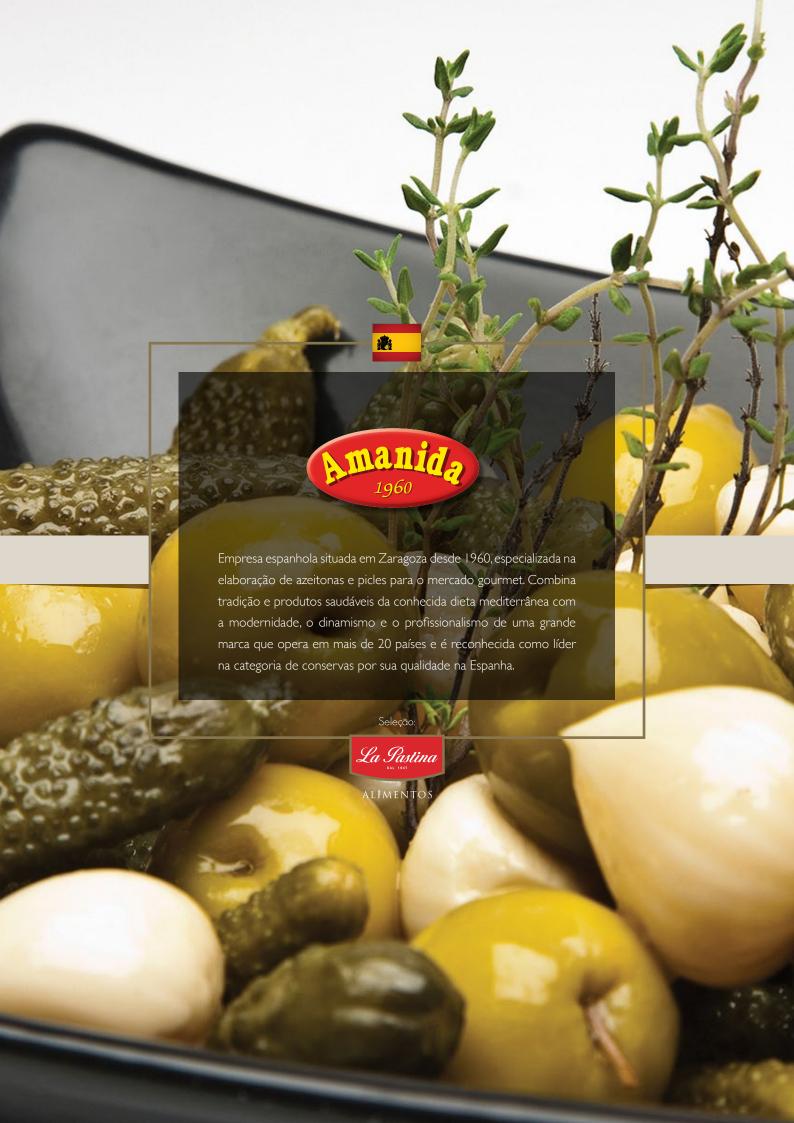
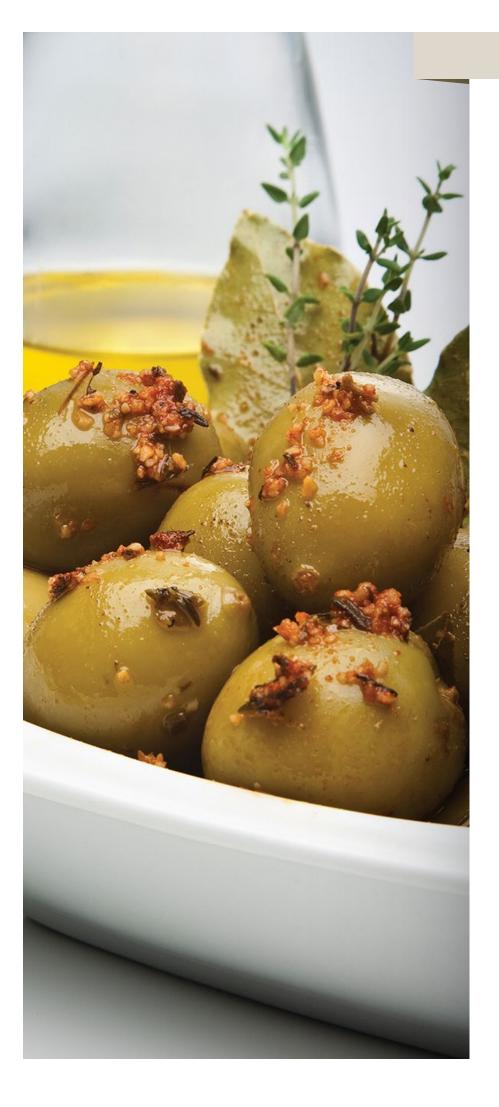
Autêntico polvo preparado em tradicional marinada.

Cód: 011440 - EAN13: 8410032003870

 116 G 24 UNID. 48 MESES

 75 G   LATA SEM GLÚTEN

Menu

Amanida
1960
Empresa espanhola situada em Zaragoza desde 1960, especializada na elaboração de azeitonas e picles para o mercado gourmet. Combina tradição e produtos saudáveis da conhecida dieta mediterrânea com a modernidade, o dinamismo e o profissionalismo de uma grande marca que opera em mais de 20 países e é reconhecida como líder na categoria de conservas por sua qualidade na Espanha.
Seleção:
La Pastina
DAL 1947
ALIMENTOS
Menu

Aperitivos Premium

Uma linha de aperitivos Premium de altíssima qualidade. A seleção das melhores matérias-primas confere aos produtos um sabor inigualável.

Em embalagem Food Service, são temperados com azeite extravirgem e temperos naturais, certamente proporcioná requinte e diferencial aos restaurantes que os servirem.

Aperitivos Premium

Ideal para aperitivos, saladas, acompanhamento de carnes, pescados ao forno e muitas outras receitas.

ALHO APERITIVO EM AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM

Com textura suave e crocante, de cor branca, sem o odor e a acidez característicos do alho.

Cód: 010400 - EAN13: 8410503143180

 4 KG 2,5 KG LATA

 4 UNID. 60 MESES SEM GLÚTEN

AZEITONA VERDE TEMPERADA (SEM CAROÇO)

Temperada com azeite extravirgem, especiarias e suco natural de limão, da variedade Gordal-Manzanilla Reina, se destaca pelo tamanho, suavidade e quantidade de carne em relação ao caroço.

Cód: 022006 - EAN13: 8410503025202

 4 KG   2,1 KG   LATA

 4 UNID. 60 MESES SEM GLÚTEN

AZEITONA VERDE TRUFADA

Cód: 024371 - EAN13: 8410503015272

 4 KG 2,5 KG   LATA

 4 UNID. 60 MESES SEM GLÚTEN

AZEITONA PRETA TEMPERADA (COM CAROÇO)

Temperada com azeite extravirgem, especiarias e suco natural de limão, da variedade Kalamata, destaca-se pela textura e sabor.

Cód: 014487 - EAN13: 8410503000186

 4 KG 2,5 KG LATA

 4 UNID. 60 MESES SEM GLÚTEN

PIPARRA TEMPERADA

Cód: 024371 - EAN13: 8410503015272

 4 KG 1,8 KG LATA

 4 UNID. 60 MESES SEM GLÚTEN

Aperitivos Premium

Ideal para aperitivos, saladas, acompanhamento de carnes, pescados ao forno e muitas outras receitas.

CEBOLINHA AO PESTO

Temperada ao molho pesto, possui uma textura perfeitamente crocante e com sabor suave e agradável.

Cód: 020755 - EAN13: 8410503019324

 4 KG 1,8 KG LATA

 4 UNID. 60 MESES SEM GLÚTEN

MIX DE VEGETAIS TEMPERADO

Cebolinha, alho, pepininho e azeitona verde são ingredientes que compõem este delicioso mix de aperitivo. Todos com textura crocante e sabor suave.

Cód: 014485 - EAN13: 8410503153189

 4 KG 2,5 KG LATA

 4 UNID. 60 MESES SEM GLÚTEN

PEPININHO EM AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM

Com um ótimo tamanho, textura carnuda e crocante. Sabor incomparável e acidez, doçura e sal na medida certa. Ideal para aperitivos, saladas, acompanhamento de sanduíches e patê francês.

Cód: 023627 - EAN13: 8410503103207

 4,25 KG 2,5 KG LATA

 4 UNID 60 MESES SEM GLÚTEN

CEBOLINHA BRASEADA

Produzida a partir da cebola do tipo Boretane. Proveniente da Itália é uma cebola de sabor delicado e adocicado. Seu diferencial fica por conta da produção que primeiramente passa por uma marinada feita com Aceto Balsâmico di Modena, elaborado especialmente para a Amanida por um dos mais antigos e renomados acetifícios da Itália, para depois ir para a brasa onde resulta em um produto de textura crocante, especial de sabor surpreendente e inesquecível. **Sugestão de Consumo:** Como aperitivos em saladas, acompanhamento de carnes, pescados ao forno, acrescentando um toque de sabor e requinte ao prato.

Cód: 024124 - EAN13: 8410503222304

 2,5 KG 1,68 KG LATA

 3 UNID 36 MESES SEM GLÚTEN

BEAUFOR

A casa Charbonneaux-Brabant, herdeira da tradição vinagreira em Champagne, foi criada em 1797 em Champagne, França, e desde então perpetua a tradição da cozinha francesa.

Por meio da seleção dos melhores produtos locais, buscando a excelência de sabores e respeitando a autenticidade, a Beaufor produz produtos de alta qualidade, misturando harmoniosamente sabores e sensações, oferecendo os melhores itens essenciais para a cozinha.

Líder na exportação de mostardas de Dijon e vinagres na França, atingindo mais de 75 países, divide a liderança do mercado francês, sendo a preferida dos chefs de cozinha no país.

Toda qualidade de seus produtos e linhas de produção é garantida por meio dos mais exigentes padrões internos, como área de pesquisa e desenvolvimento, controle de qualidade e rastreabilidade; todos estes testado e certificados pelos mais importantes órgãos mundiais, como ISO 1400, IFS (International Food Standard) e BRC (British Retail Consortium).

Seleção:
La Pastina
DAL 1947
ALIMENTOS
Menu

MOSTARDAS

Um dos mais antigos itens da gastronomia, a primeira referência da qual se tem registro de mostarda é de 1347, quando já era utilizada em carnes e peixes.

As mostardas Beaufor são produzidas em Dijon, com alto teor de sementes, dentro dos padrões das receitas tradicionais mais antigas, garantindo um produto mais saboroso, cremoso e consistente.

MOSTARDAS

Clássica mostarda francesa, com sabor intenso e marcante.

MOSTARDA DIJON

Cód: 013519 - EAN13: 3077310532054

 200 G

 24 MESES

 VIDRO

 SEM GLÚTEN

 12 UNID.

MOSTARDA DIJON SQUEEZE

Cód: 021326 - EAN13: 3077317032052

 310 G

 24 MESES

 TUBO

 SEM GLÚTEN

 6 UNID.

MOSTARDA DIJON

Cód: 021324 - EAN13: 3077310592058

 1 KG

 24 MESES

 BALDE

 SEM GLÚTEN

 6 UNID.

Mostardas

Mostarda Dijon com sementes de mostarda inteiras, dando mais intensidade ao sabor.

MOSTARDA ANCIENNE

Cód: 013520 - EAN13: 3077314932058

200 G

24 MESES

VIDRO

SEM GLÚTEN

12 UNID.

MOSTARDA ANCIENNE

Cód: 021325 - EAN13: 3077314992052

1 KG

24 MESES

BALDE

SEM GLÚTEN

6 UNID.

Mostardas

MOSTARDA ESTRAGON

Temperada com folhas de estragão, esta mostarda tem sabor suave e delicado.

Cód: 013522 - EAN13: 3077316032053

 200 G

 24 MESES

 VIDRO

 SEM GLÚTEN

 12 UNID.

MOSTARDA HERBES DE PROVENCE

O sabor da melhor seleção de ervas e a intensidade da mostarda Dijon.

Cód: 013524 - EAN13: 3077317732051

 200 G

 24 MESES

 VIDRO

 SEM GLÚTEN

 12 UNID.

MOSTARDA MIEL

Com um toque de mel, a mostarda Dijon fica levemente adocicada.

Cód: 013521 - EAN13: 3077317532057

 200 G

 24 MESES

 VIDRO

 SEM GLÚTEN

 12 UNID.

MOSTARDA POIVRE VERT

A Clássica mostarda Dijon, com leve sabor de pimentas verdes.

Cód: 013523 - EAN13: 3077315632056

 200 G

 24 MESES

 VIDRO

 SEM GLÚTEN

 12 UNID.

VINAGRES

A arte de apreciar um bom vinagre é como a arte de apreciar um bom vinho, por isso a produção dos vinagres Beaufor começa na seleção das matérias-primas. Em todos o processo, os vinhos e cidras utilizados são minuciosamente analisados.

O trabalho é realizado com atenção aos mínimos detalhes, desde a fermentação, a filtragem e o envase, sem que nenhuma fase do antigo método de produção seja esquecida.

VINAGRES

VINAGRE DE CIDRE (MAÇÃ)

Feito a partir da melhor cidra de maçã, este vinagre é ideal para temperar frangos, finalizar pratos e também para temperar saladas de folhas amargas, pois sua doçura equilibra o prato.

Cód: 013526 - EAN13: 3077311020055

 500 ML GARRAFA 12 UNID.

 60 MESES SEM GLÚTEN

VINAGRE DE VINHO BRANCO

A pureza do sabor do vinagre, ideal para temperar saladas, preparar molhos e também para dar uma sutileza em pratos com peixe.

Cód: 013528 - EAN13: 3077315520056

 500 ML GARRAFA 12 UNID.

 60 MESES SEM GLÚTEN

VINAGRE DE VINHO BRANCO E ESTRAGON

A presença do ramo de estragão dá sabor único a este vinagre que pode acompanhar pratos de carne branca e peixes.

Cód: 013529 - EAN13: 3077314420050

 500 ML GARRAFA 12 UNID.

 60 MESES SEM GLÚTEN

VINAGRES

VINAGRE DE VINHO TINTO

Um vinagre extraordinário, envelhecido em barricas de carvalho para adquirir arredondamento e notas amadeiradas que o caracterizam. Ideal para saladas mais encorpadas e também para dar um toque de classe em carnes vermelhas.

Cód: 013525 - EAN13: 3077312320055

 500 ML GARRAFA 12 UNID.

 60 MESES SEM GLÚTEN

VINAGRE DE VINHO TINTO E FRAMBOISE

Produto clássico que combina a força do vinagre de vinho tinto e a doçura frutada da framboesa. Ideal para vitela, pato e foie gras.

Cód: 013527 - EAN13: 3077317220053

 500 ML GARRAFA 12 UNID.

 60 MESES SEM GLÚTEN

VINAGRE DE JEREZ

O vinagre de Jerez originou-se pela lenta transformação de vinhos de Jerez em barris de carvalho. O método moderno de produção, usado no vinagre, consiste na acetificação do vinho de Jerez, usando a fermentação imersa. O resultado mantém as características do vinho, feito a partir de uvas Palomino, uma variedade de uva branca com uma paleta aromática incomparável e específica que contribui para a sua excelente reputação. Possui notas de vinhos cozidos e madeira seca.

Cód: 023298 - EAN13: 3077317520054

 500 ML GARRAFA 12 UNID.

 60 MESES SEM GLÚTEN

Desde o século XVII, a família Roboredo Madeira, de Portugal, coexiste de modo biológico com o cultivo da uva, do azeite e da amêndoa, típicos da região do Douro Superior. A família quis materializar a sua ligação à terra com a fundação da CARM – Casa Agrícola Roboredo Madeira.

Em cada vinho, azeite ou especialidade da CARM, existe o desejo de partilhar a história da sua terra, a história do Parque Arqueológico do Vale do Côa, a fauna e flora selvagem do Parque Natural do Douro Internacional, e a mais antiga e uma das mais nobres regiões de vinhos do mundo, o Alto Douro Vinhateiro, que é também o berço dos melhores azeites de Portugal, o Douro.

Seleção:

ALIMENTOS

AZEITE

Por meio de uma produção biológica natural, a CARM produz azeites desde o século XVII, no Alto Douro. Em 1999, foram os pioneiros na construção de um moderno lagar de azeite. O moinho tradicional de pedras é usado para moer a azeitona do modo mais natural e suave, como era feito antigamente.

"A nossa paixão pelo azeite leva-nos todos os anos a produzir os melhores azeites do mundo, que exalam aroma daquilo que os rodeia: os solos de xisto, a falta de chuva e o calor. São os azeites mais genuínos e frescos do Alto Douro".

(Filipe Roboredo Madeira)

AZEITE

1 - AZEITE PRAEMIUM (ACID. 0,1% < 0,2%)

Para o azeite CARM PRAEMIUM são selecionadas as melhores azeitonas das variedades Madural e Verdeal. Muito frutado e fresco. Tem um forte aroma de azeitona fresca, maçã, tomate e final de boca com nuances de frutas secas, pimenta e ligeiro amargor.

Cód: 009576 - EAN13: 5606710333008

 250 ML 24 MESES

 GARRAFA PRODUTO ORGÂNICO

 12 UNID. SEM GLÚTEN

2 - AZEITE GRANDE ESCOLHA (ACID. 0,1% < 0,2%)

Para o azeite CARM Grande Escolha são selecionadas as melhores azeitonas das variedades Madural, Negrinha e Verdeal. Frutado e fresco, tem forte aroma de azeitona fresca, maçã, tomate e final de boca com nuances acentuadas de frutas secas, pimenta e elegante amargor.

Cód: 012411 - EAN13: 5606710329001

 500 ML 24 MESES

 GARRAFA PRODUTO ORGÂNICO

 12 UNID. SEM GLÚTEN

3 - AZEITE CLÁSSICO (ACID. 0,2% < 0,4%)

O azeite CARM Clássico é produzido a partir de azeitonas das variedades Madural, Negrinha e Verdeal. O aroma é muito limpo e dominado pela azeitona fresca, por notas de maçã e pela alcachofra. O sabor é elegante com um longo final de frutas secas.

Cód: 012412 - EAN13: 5606710350104

 500 ML 24 MESES

 GARRAFA PRODUTO ORGÂNICO

 12 UNID. SEM GLÚTEN

Menu

CARMENCITA
Uma história de sabores, aromas e temperos iniciada na Espanha há mais de 90 anos. A trajetória de garra e trabalho de uma família que se mantém fiel às suas origens, aflorando o sabor autêntico das melhores ervas e reconhecendo que estas são as verdadeiras protagonistas da cozinha. A marca elabora genuínas misturas, crescendo, inovando e revolucionando os sistemas de produção sem perder de vista o trabalho artesanal.
Conheça a Carmencita e mergulhe em uma história de sabores, aromas e temperos.
Certificados ISO 14001:2004 – BRC – Norma IFS e Plano de Igualdade.
Seleção:
La Pastina
DAL 1947
ALIMENTOS
Menu

CHÁ

Uma linha de chás altamente admirada entre os consumidores por seu aroma e sabor especial.

As ervas são cuidadosamente selecionadas na origem para garantir a excelência na qualidade que, com certeza, agradará os consumidores que buscam desfrutar de sabores únicos.

CHÁ

CHÁ CAMOMILA COM HORTELÃ

Desfrute do sabor da camomila com um toque refrescante de hortelã em uma infusão de aroma intenso.

Cód: 024330 - EAN13: 8413700084324

 13 G (10 SACHÊS) 36 MESES

 CAIXA SEM GLÚTEN

 24 CX.

CHÁ PRETO CEYLAN

O chá mais conhecido e consumido no mundo. Graças ao seu exclusivo processo de fermentação, que o torna um dos chás mais aromáticos. O nome desta variedade de chá vem da Ilha de Ceilão, também conhecida como Sri Lanka, no sul da Índia.

Cód: 024333 - EAN13: 8413700056321

 15 G (10 SACHÊS) 36 MESES

 CAIXA SEM GLÚTEN

 24 CX.

CHÁ VERDE

As folhas do chá verde Carmencita, ao contrário de outras marcas, são colhidas frescas e é a melhor opção para desfrutar de um sabor natural e fresco

Cód: 024334 - EAN13: 8413700121326

 15 G (10 SACHÊS) 36 MESES

 CAIXA SEM GLÚTEN

 24 CX .

Menu

CHÁ

CHÁ ENGLISH BREAKFAST

A maneira perfeita de começar o dia, com uma intensa e deliciosa mistura tradicional de chá preto. Um clássico ideal para desfrutar a qualquer hora do dia

Cód: 024331 - EAN13: 8413700421327

 17,5G (10 SACHÊS)

 36 MESES

 CAIXA

 SEM GLÚTEN

24 CX.

CHÁ GENGIBRE COM MEL

Chá relaxante que oferece a mistura perfeita do sabor picante do gengibre e mel, ideal para qualquer hora do dia.

Cód: 024332 - EAN13: 8413700494321

 15 G (10 SACHÊS)

 36 MESES

 CAIXA

 SEM GLÚTEN

24 CX.

Condimento

O tempero realça, enfeita, perfuma, dá vida e sabor aos pratos.

A Carmencita entende que os condimentos são os protagonistas da cozinha, podendo ser a parte mais importante de uma receita.

Sabendo disso, ela faz a melhor seleção de produtos, mantendo-os sempre frescos e seguindo os melhores padrões de qualidade. Conheça a linha da Carmencita de condimentos e dê muito mais sabor às suas receitas.

Condimento

AÇAFRÃO EM ESTIGMAS

Em estigmas, para maior proveito, coloque-o em um pouco de água quente por alguns minutos. Depois, despeje sobre a preparação, misturando delicadamente. Indispensável em risotos, paellas, molhos, patês, pratos com frutos do mar e na panificação.

Cód: 002456 - EAN13: 8413700054389

 0,375 g

 36 meses

 Pacote

 Sem Glúten

 15 Unid.

AÇAFRÃO EM PÓ

Em pó, pode ser utilizado em pratos nos quais não devem aparecer os estigmas do açafrão.

Cód: 014092 - EAN13: 8413700070389

 0,4 g (c/ 4 sachê)

 36 meses

 Pacote

 Sem Glúten

 15 Unid.

PIMENTÃO EM PÓ DOCE (PÁPRICA)

De sabor adocicado, pode ser usado tanto em pratos salgados quanto em doces e combina muito com carne de porco e de aves. Além disso, a páprica dá um gostinho a mais nos legumes.

Cód: 003446 - EAN13: 8413700023156

 75 g

 20 Unid.

 Lata

 24 meses

PIMENTÃO EM PÓ PICANTE (PÁPRICA)

De sabor e aroma acentuados, é bastante versátil e pode ser usado em carnes, peixes, aves, saladas, molhos, queijos e pratos salgados.

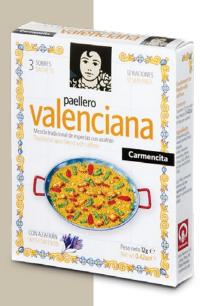
Cód: 003447 - EAN13: 8413700031151

 75 g

 20 Unid.

 Lata

 24 meses

Condimento

TEMPERO PAELLERO

Mistura tradicional de especiarias com açafrão, que garante o sucesso da sua paella com qualquer ingrediente (Carne, peixes e mariscos ou com vegetais). Cada sachê faz 6 porções.

Cód: 003105 - EAN13: 8413700081804

 20 G (C/ 5 SACHÊS) 36 MESES

 CAIXA SEM GLÚTEN

 30 CX.

TEMPERO PAELLERO MARINERA

Mistura tradicional de especiarias com açafrão para paella com peixes e mariscos. Cada sachê faz 12 porções.

Cód: 014458 - EAN13: 8413700225895

 12 G (C/ 3 SACHÊS) 36 MESES

 CAIXA SEM GLÚTEN

 15 CX.

TEMPERO PAELLERO VALENCIANA

Mistura tradicional de especiarias com açafrão para paella com legumes (vegetariana) e também de carne. Cada sachê faz 12 porções.

Cód: 014457 - EAN13: 8413700226892

 12 G (C/ 3 SACHÊS) 36 MESES

 CAIXA SEM GLÚTEN

 15 CX.

Condimento

NOZ-MOSCADA

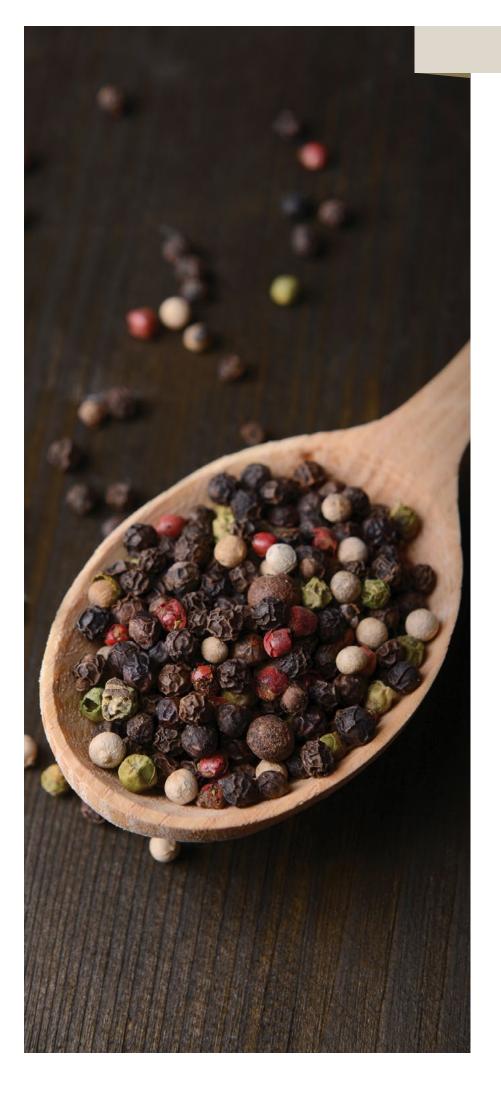
A noz-moscada Carmencita acrescenta um sabor quente e doce às carnes, sopas e molhos.

Cód: 014449 - EAN13: 8413700040283

Vidro

Sem Glúten

36 Unid.

Menu

PIMENTA

A pimenta é o tempero mais consumido no mundo, e quase um quarto da produção mundial de especiarias é monopolizado por pimenta em diferentes variedades. Os principais produtores de pimenta são: Índia, Vietnã, Indonésia e Brasil.

PIMENTA

PIMENTA-BRANCA

A pimenta-branca é a solução para desfrutar do sabor da pimenta em pratos nos quais você não quer que apareçam os pontos escuros. Com sabor mais delicado, é ideal para carnes brancas, marinadas e temperos.

Cód: 013412 - EAN13: 8413700039287

 55 G 36 MESES

 VIDRO SEM GLÚTEN

 36 UNID.

PIMENTA-VERDE

Um sabor muito particular, bastante utilizada em molhos bem concentrados e com carnes.

Cód: 013413 - EAN13: 8413700074288

 30 G 36 MESES

 VIDRO SEM GLÚTEN

 36 UNID.

PIMENTA-NEGRA

A pimenta-negra Carmencita é uma boa ideia para quem quer adicionar um toque picante aos pratos. Seu sabor marcante é ideal para carnes vermelhas, marinadas e temperos em geral.

Cód: 008674 - EAN13: 8413700091261

 50 G 36 MESES

 VIDRO SEM GLÚTEN

 36 UNID.

MOINHO GRANDE

Cód: 023531 - EAN13: 8413700414466

 180 G 48 MESES

 PET SEM GLÚTEN

 12 UNID.

PIMENTA

POPURRI DE PIMENTAS

Uma explosão de sabores.
Um toque colorido em suas preparações, ideal para carnes peixes e aves.

Cód: 008670 - EAN13: 8413700119286

 40 G

 36 MESES

 VIDRO

 SEM GLÚTEN

 36 UNID.

PIMENTA DA JAMAICA

O seu sabor é bastante apreciado e lembra a combinação de canela, noz-moscada e cravo-da-índia. Dá um sabor especial às conservas, servem para condimentação de mariscos e carnes vermelhas. A pimenta moída serve para aromatizar bolos, biscoitos, pudins, carnes, sopas e molhos.

Cód. 024139 - EAN13: 8413700048289

 35 G

 36 MESES

 VIDRO

 SEM GLÚTEN

 36 UNID.

Sal

O sal Carmencita tem um sabor natural por ser delicadamente retirado das águas do Mediterrâneo, ao largo da costa italiana.

Seca naturalmente ao sol e vento, proporcionando um sal 100% natural. Ideal para ser utilizado em qualquer receita ou para finalizar pratos.

SAL

SAL ROSA DO HIMALAYA

O Sal Rosa do Himalaya é um sal proveniente das montanhas do Himalaia, no Paquistão. Este sal foi cristalizado há 150 milhões de anos, quando o mar ainda chegava às montanhas. A cor rosa deve-se ao alto índice de minerais em sua composição. Indicado no preparo de quaisquer alimentos, desde peixes, carnes, aves, legumes e saladas.

Cód: 023350 - EAN13: 8413700557286

 110 G 60 MESES 36 UNID.

 VIDRO SEM GLÚTEN

Cód: 023635 - EAN13: 8413700557460

 390 G 60 MESES 12 UNID.

 PET SEM GLÚTEN

SAL MANANCIAL

O Sal de Rocha Carmencita é retirado de minas (rochas) subterrâneas, resultantes de lagos e mares antigos que secaram.

Cód: 008672 - EAN13: 8413700185281

 100 G 60 MESES 36 UNID.

 VIDRO SEM GLÚTEN

SAL MARINHO

Obtido de forma natural pela evaporação provocada pelo sol e pelo vento da água do mar. É rico em oligoelementos e minerais, incluindo o iodo. Tem um sabor mais acentuado que permite empregar menor quantidade na hora de temperar, com uma menor ingestão de sódio.

Cód: 009556 - EAN13: 8413700164286

 115 G 60 MESES 36 UNID.

 VIDRO SEM GLÚTEN

Cód: 023530 - EAN13: 8413700164460

 360 G 60 MESES 12 UNID.

 PET SEM GLÚTEN

Linha Sensaciones

Carmencita trouxe os sabores do mundo nesta coleção.

A linha Sensaciones Carmencita é uma coleção composta de seis exclusivos temperos, com uma cuidadosa mistura de sabores, texturas e aromas. Cada um deles leva ao exotismo de seu lugar de origem. Com design e imagem que destacam o seu uso culinário, esta coleção de moedores promoverá mais aroma e sabor em seus pratos de saladas, legumes, massas, frango, peixes e churrasco de uma maneira simples, fácil e rápida.

Linha Sensaciones

SENSACIONES FUJI (para saladas)

O intenso aroma das sementes de gergelim, junto com o sal marinho moído na hora, trarão a sua salada requinte e sofisticação da culinária japonesa.

Cód: 014454 - EAN13: 8413700264283

 60 G

 18 MESES

 VIDRO

 SEM GLÚTEN

 36 UNID.

SENSACIONES MANDRAS (para legumes e verduras)

Seus pratos de verduras e legumes desfrutarão desta mescla de delicadeza e sedução das especiarias do sul da Índia.

Cód: 014453 - EAN13: 8413700266287

 50 G

 18 MESES

 VIDRO

 SEM GLÚTEN

 36 UNID.

Linha Sensaciones

SENSACIONES PROVENZA (para aves)

A proporção certa do tomilho, orégano, sálvia e manjericão junto com o intenso aroma do alho recorda o sabor mais requintado da França provençal.

Cód: 014455 - EAN13: 8413700262289

 45 G

 18 MESES

 VIDRO

 SEM GLÚTEN

 36 UNID.

SENSACIONES TOSCANA (para massas)

A rica fragrância das melhores ervas aromáticas trarão a seus pratos de massa o equilíbrio e o frescor da culinária italiana.

Cód: 014452 - EAN13: 8413700261282

 35 G

 18 MESES

 VIDRO

 SEM GLÚTEN

 36 UNID.

Linha Sensaciones

SENSACIONES ZANZIBAR (para peixes e frutos do mar)

A doçura da maçã, o aroma do cravo e a sutileza da canela promovendo aos seus pescados a melhor tradição culinária da ilha das especiarias.

Cód: 014451 - EAN13: 8413700263286

SEM GLÚTEN
36 UNID.

SENSACIONES LOUISIANA (para carnes e churrasco)

A intensidade do pimentão, a suavidade da pimenta-rosa e o frescor do alho junto com o aroma da pimenta branca transformarão seus pratos de churrasco em deliciosos momentos de celebração.

Cód: 014450 - EAN13: 8413700265280

18 MESES
VIDRO
SEM GLÚTEN
36 UNID.

Doce

Carmencita oferece um doce tradicional para preparar de modo simples e rápido.

Doce

CRÈME BRÛLÉE CARMENCITA

Do francês Crème Brûlée (creme queimado), esta sobremesa é preparada com creme de leite, ovos, açúcar e baunilha, com uma crosta de açúcar queimado por cima. Simples e rápido de preparar. Serve 10 porções.

Cód: 020326 - EAN13: 8413700405815

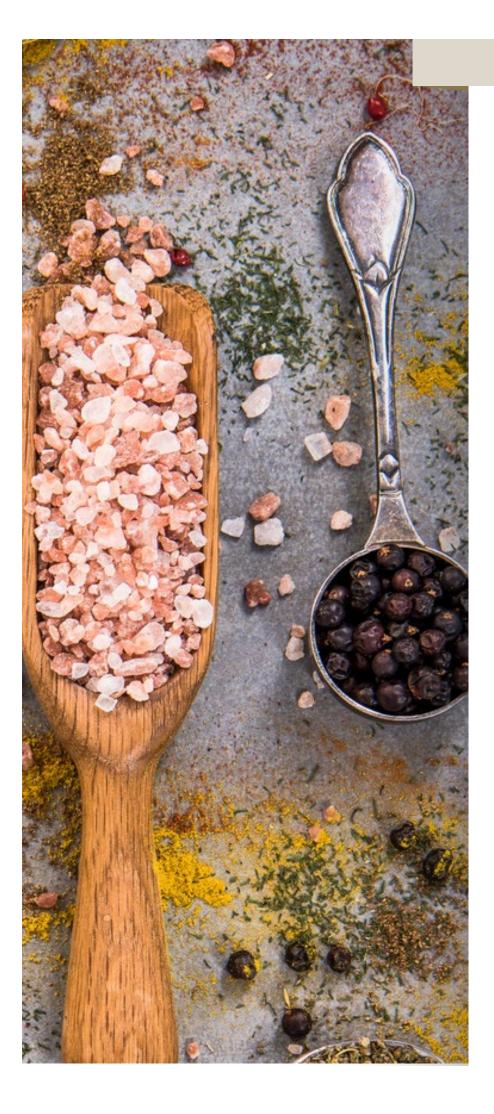
 80 G

 24 MESES

 CAIXA

 SEM GLÚTEN

 12 CX.

Menu

Kit

Seguindo a mesma tradição e qualidade que a Carmencita tem, em uma embalagem moderna e prática que pode ser utilizada na cozinha ou à mesa.

Menu

Kit

KIT DUO GOURMET

Este Kit compõe os dois itens que todo amante da culinária precisa ter: um bom sal e uma pimenta.

Cód: 023636 - EAN13: 8413700625466

 570 G

 36 MESES

 CAIXA

 SEM GLÚTEN

 6 UNID.

Contém:

SAL ROSA DO HIMALAYA

 390 G

PIMENTA PRETA

 180 G

CASA GIULIA®
Empresa italiana, fundada em 2001, no coração do Abruzzo, tradicional área agrícola italiana. Criada com foco na produção de geleias, tem como pontos principais de produção a qualidade e a inovação, utilizando matérias-primas de alta qualidade e produtos genuínos e unindo tradição e inovação, por meio de tecnologias avançadas.
Seleção:
La Pastina
DAL 1947
ALIMENTOS
Menu

Geleia

Produzidas com alta concentração de frutas inteiras e selecionadas, ao prová-las, surge imediatamente a lembrança das coisas boas de antigamente. Produto ideal para quem busca um estilo de vida mais saudável, estas geleias, únicas no mercado, são adoçadas apenas com extrato de agave.

A agave é uma planta da família dos cactos e seu extrato, 100% natural, é rico em frutose, com baixo índice glicêmico. Seu poder de adoçar é três vezes maior que o do açúcar, o que torna as geleias menos calóricas. Além disso, o extrato de agave, por sua alta concentração de frutose, preserva o aroma e o sabor das frutas!

Tudo o que dá a esta linha de geleias características únicas!

Lembrando que todas vão bem com pães variados, torradas, bolos, e bolachas. Além de todas servirem como recheio ou cobertura de bolos e sobremesas.

GELEIA

330 G | 6 UNID. | 36 MESES

 VIDRO SEM GLÚTEN

GELEIA DE DAMASCO

Sabor marcante do damasco. Esta geleia é excelente para acompanhar queijos e carnes. Composta por 65% de damasco.

Cód: 022182 - EAN13: 8018874101039

GELEIA DE LARANJA

Ideal para preparar molhos para acompanhar aves. Composta por 34% de laranja.

Cód: 022183 - EAN13: 8018874101060

GELEIA DE CEREJA

Ideal na composição de molhos para peixes. Composta por 65% de cereja.

Cód: 022181 - EAN13: 8018874101015

GELEIA DE FRAMBOESA

Marcante pela acidez, ideal para molhos com carne vermelha e queijo de sabor forte. Composta por 60% de framboesa.

Cód: 022185 - EAN13: 8018874101107

GELEIA DE FRUTAS DO BOSQUE

Com aroma refrescante ideal para peixes e queijos brancos. Composta por 60% de frutas do bosque: morango, amora, framboesa, groselha e mirtilo.

Cód: 022186 - EAN13: 8018874101114

GELEIA DE MORANGO

Sabor leve e bem característico, ideal para sobremesas. Composta por 65% de morango.

Cód: 022184 - EAN13: 8018874101077

CRUDO®
Localizada na privilegiada região de Bitetto, Itália, a 135 metros acima do nível do mar, em um terreno rochoso, com forte exposição solar e influência dos ventos que vêm do mar. Tudo isso ajuda na produção de azeitonas nobres e saborosas.
Produzido com paixão total e devoção, por um procedimento de extração natural através da moagem das azeitonas, o que garante um tratamento cuidadoso, privado de temperaturas elevadas e possíveis causas de alteração da qualidade do azeite.
O resultado é um produto de qualidade excepcional, com sabor delicado e vencedor de diversos prêmios, como o Oli d'Italia, do guia Gambero Rosso.
Seleção:
La Pastina
DAL 1947
ALIMENTOS
Menu

AZEITE

Produto elaborado unicamente com azeitonas Ogliarola, cultivadas no excepcional clima da região de Bari, Itália, que proporciona uma variedade especial de azeites de sabor único e delicado, com uma persistência de sabor marcante.

Pode ser consumido em saladas, vegetais, peixes ou para finalizar pratos, potencializando sabores.

AZEITE

Um Italiano único, ganhador dos **melhores prêmios** internacionais de **2017**.

AZEITE EXTRAVIRGEM (ACID. < 0,1%)

Cód: 020357 - EAN13: 8031292000241

 250 ML 27 MESES   12 UNID.

 GARRAFA SEM GLÚTEN

AZEITE EXTRAVIRGEM (ACID. < 0,1%)

Cód: 009170 - EAN13: 8031292000050

 500 ML 27 MESES 12 UNID.

 GARRAFA SEM GLÚTEN

AZEITE EXTRAVIRGEM GF AMPHORA (ACID. < 0,1%)

Cód: 009172 - EAN13: 8031292000067

 500 ML 27 MESES 12 UNID.

 GARRAFA SEM GLÚTEN

AZEITE EXTRAVIRGEM (ACID. < 0,3%)

Cód: 023487 - EAN13: 8031292000807

 5,05 L 24 MESES   2 UNID.

 PET SEM GLÚTEN

Menu

CHICHARRO

Esta espécie de pescado é uma excelente fonte de vitaminas A, B e D, muito rica em ácidos graxos do tipo Ômega 3, cujo consumo está estreitamente vinculado à saúde do coração humano.

É considerada uma espécie de alto valor nutricional. Um peixe perfeito para ser usado em pizzas, saladas, maioneses, canapés, entre outras receitas.

Sua apresentação na lata, ralado, facilita bastante a utilização na cozinha.

CHICHARRO

CHICHARRO DADA

Cód: 002444 - EAN13: 7896196030005

420 G

24 UNID.

315 G

48 MESES

LATA

SEM GLÚTEN

CHICHARRO MARYSOL

Cód: 004443 - EAN13: 7896196081991

420 G

24 UNID.

315 G

48 MESES

LATA

SEM GLÚTEN

A Collítali é uma empresa italiana e uma das líderes de mercado no setor de condimentos e molhos. Seu conceito de "Fashion Food Company" da Itália combina as tradições culinárias à criatividade e estilo da moda italiana. Tem total controle de sua cadeia produtiva, respeita o meio ambiente e colabora com os principais institutos de pesquisa de seu país de origem.

De grande comprometimento com a inovação tecnológica e relacionamento constante com o mundo do design, sua especialidade é a criação de kits gourmets, se destacando por suas embalagens com designs modernos e sofisticados, combinando os sabores da culinária mediterrânea tradicional à designs elegantes e inovadores. Tudo elaborado para deixar sua cozinha ainda mais elegante e completa.

Seleção:

AZEITE EXTRAVIRGEM CONDIMENTADO

Os azeites extravirgens passam por um processo único de aromatização por infusão, que mantém o sabor, os aromas e o frescor de cada tempero.

AZEITE EXTRAVIRGEM CONDIMENTADO

AZEITE EXTRAVIRGEM COM TRUFA BRANCA

Destaca-se por seu frescor e fragrância que duram ao longo do tempo graças ao tecnológico processo de aromatização inovador utilizado.

De sabor equilibrado com notas amargas e picantes típico da trufa branca que acrescenta personalidade aos pratos. É indicado para massas, carnes e vegetais grelhados.

Sua apresentação diferencia-se pelo formato de ânfora, perfeito para presentear ou simplesmente decorar sua casa.

Cód: 023705 - EAN13: 8006614022324

VIDRO

SEM GLÚTEN

Menu

SAL COM MOEDOR

Sais extraídos de lugares únicos ao redor do mundo, cada um com características exclusivas, 100% naturais. Prontos para serem levados à mesa, todas as embalagens da linha apresentam moedor em vidro, o que permite a visualização total do produto e com design arrojado e exclusivo.

Sal com Moedor

SAL ROSA DO HIMALAYA

Obtido de antigos mares do Himalaya que secaram há milhões de anos. Apresenta um sabor rico e picante, devido a sua composição com 84 minerais diferentes, incluindo cálcio, magnésio, potássio e ferro.

Cód: 023707 - EAN13: 8006614091191

 270 G

 60 MESES

 VIDRO

 SEM GLÚTEN

 8 UNID.

SAL BRANCO DA SICÍLIA

Sal de coloração branca com reflexos prateados, este sal é produzido artesanalmente apenas durante o verão. O sal branco da Sicília não passa por nenhum processo de refinamento ou adição de outros minerais, é rico em magnésio e potássio e tem baixo teor de cloreto de sódio.

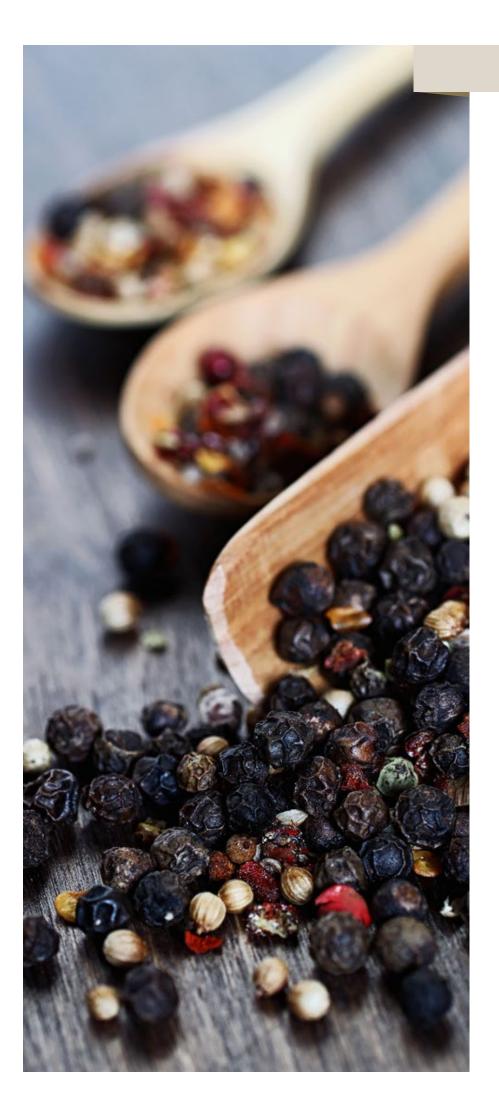
Cód: 023706 - EAN13: 8006614091177

 275 G

 60 MESES

 VIDRO

 SEM GLÚTEN

 8 UNID.

PIMENTA COM MOEDOR

Preparadas em um processo rápido, de 48 horas entre a colheita e o envase, esta linha traz as pimentas da melhor qualidade diretamente para a cozinha. Prontos para serem levados à mesa, todas as embalagens da linha apresentam moedor em vidro, o que permite a visualização total do produto e com design arrojado e exclusivo.

PIMENTA
COM MOEDOR

PIMENTA NEGRA EM GRÃOS

Nativa da Índia, pimenta preta Tellycherry é caracterizada pela intensidade do aroma e seu sabor picante. Indicada para qualquer tipo de prato. Ideal para ser moída na hora em filet de carne, sopas, vegetais e queijos.

Cód: 023835 - EAN13: 8006614091139

 130 G

 36 MESES

 VIDRO

 SEM GLÚTEN

 8 UNID.

MIX DE PIMENTAS EM GRÃOS

O mix de pimentas é composto por quatro variedades de pimentas: a pimenta negra, a pimenta rosa, a pimenta branca e a pimenta verde. As pimentas são secas a baixa temperatura para preservar o sabor e aroma intacto. Ideal para ser utilizado em carnes e peixes grelhados, proporcionando um sabor intenso aos pratos. Produto sem conservantes ou corantes. Tem um aroma pungente e um sabor picante.

Cód: 023708 - EAN13: 8006614091122

 112 G

 36 MESES

 VIDRO

 SEM GLÚTEN

 8 UNID.

KITS

Uma linha de produtos especiais para momentos únicos.

A Collítali preparou uma linha em edições para presentes.

Diferente e inusitado, agrada aos amantes da gastronomia e surpreende aos que estão apenas começando.

Kits

KIT PARA QUEIJOS

Este kit foi elaborado especialmente para o consumo de queijos, e os ingredientes presentes em suas compotas foram pensados com todo o cuidado para a perfeita harmonização entre o sabor do queijo e a doçura das geleias.

A sensibilidade e delicadeza do produto ficam nítidas quando notamos as espátulas de aço com cabos de madeira, feitas de modo artesanal.

O Kit de Queijos é o casamento perfeito entre sofisticação e os sabores mediterrâneos. Uma ótima opção de presente para datas festivas e comemorações especiais, este kit de queijos também pode ser ideal para aquelas reuniões de queijo e vinho entre amigos.

Cód: 023821 - EAN13: 8006614171145

 Kit

 24 meses

 6 Unid.

 Sem Glúten

Contém:

MOLHO À BASE DE "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP"

 100 ml

COMPOTA DE CEBOLA

 100 g

GELEIA DE FIGO

 100 g

GELEIA DE PÊRA

 100 g

ESPÁTULA PARA QUEIJOS

 4 Unid.

Menu

DIVELLA
A Divella, primeira massa italiana no pais, está no Brasil desde 1991. Fundada em 1890, é reconhecida por sua qualidade e excelência não só no Brasil, mas nos mais de 140 países para onde é exportada.
Seguindo a tradição italiana, as massas Divella são 100% produzidas na Itália e utilizam exclusivamente o Grano Duro, garantindo, assim, a qualidade e o autêntico sabor italiano.
A linha completa de produtos Divella foi desenvolvida pensando na família e em suas tradições.
Seleção:
La Pastina
DAL 1947
ALIMENTOS
Menu

Biscoito Doce

Biscoitos para toda família! Preparados com ingredientes selecionados e assados como as antigas receitas, resultam em biscoitos crocantes, com sabores intensos e delicados. Esta linha é irresistível!

Menu

Biscoito Doce

GROTTOLI GOTAS DE CHOCOLATE

Especialmente adequado para as crianças e apreciado pelos adultos, o Grottoli é excelente tanto com leite quanto com chá. Uma receita simples e deliciosa, onde a massa é delicadamente misturada ao sabor único do chocolate em gotas.

Cód: 024019 - EAN13: 8005121213638

 280 G

 16 MESES

 PACOTE

 CONTÉM GLÚTEN

 24 UNID.

OTTIMINI CACAU MAGRO

Biscoito feito com o melhor do cacau da América do Sul, com a adição de gotas de puro chocolate. Ótimo para degustar com chá, leite frio e café. Pode ser utilizado em receitas de tiramissu.

Cód: 024022 - EAN13: 8005121213607

 280 G

 16 MESES

 PACOTE

 CONTÉM GLÚTEN

 24 UNID.

Biscoito Doce

OTTIMINI INTEGRAL

Indicado para aqueles que buscam sabores rústicos e uma dieta mais equilibrada, Ottimini Integral é um biscoito que não deixa nada a desejar com relação aos biscoitos tradicionais de chocolate e outros sabores. Um sabor único e funcional para os amantes do integral.

Cód: 024021 - EAN13: 8005121213614

 280 G

 16 MESES

 PACOTE

 CONTÉM GLÚTEN

 24 UNID.

OTTIMINI DE LIMÃO

Caracterizado por um sabor delicado, porém marcante do limão siciliano, são ideais para acompanhar um delicioso chá. Excelente também triturado no sorvete de creme.

Cód: 024020 - EAN13: 8005121213621

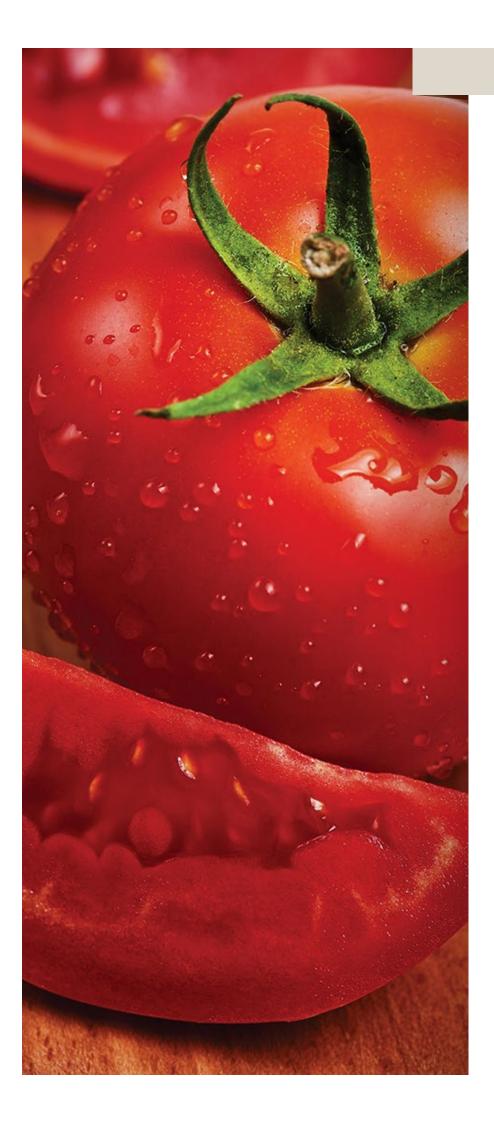
 280 G

 16 MESES

 PACOTE

 CONTÉM GLÚTEN

24 UNID.

Menu

Conserva de Pomodori

O verdadeiro tomate Italiano, este é o ingrediente-chave dessa linha de produtos. Um tomate leve, com acidez equilibrada, que se transforma em uma linha de produtos práticos e saudáveis para seu dia a dia.

Conserva de Pomodori

PASSATA

Densa, perfumada e sem sementes, a passata está sempre pronta para qualquer ocasião. Ideal para preparações em que não se deseja pedaços. Um purê de tomate espesso e liso.

Cód: 009523 - EAN13: 8005121210101

 680 G
 VIDRO
 SEM GLÚTEN
 12 UNID.
 36 MESES

POMODORI PELATI

Tomates italianos inteiros e sem pele, um item essencial na cozinha de quem não abre mão de um bom molho! Ideal para o preparo de molhos para carnes e massas, usados naquelas produções em que você quer que apareça o tomate.

Cód: 003584 - EAN13: 8005121006124 (EASY OPEN)

 400 G
 24 UNID.
 36 MESES
 240 G
  LATA
 SEM GLÚTEN

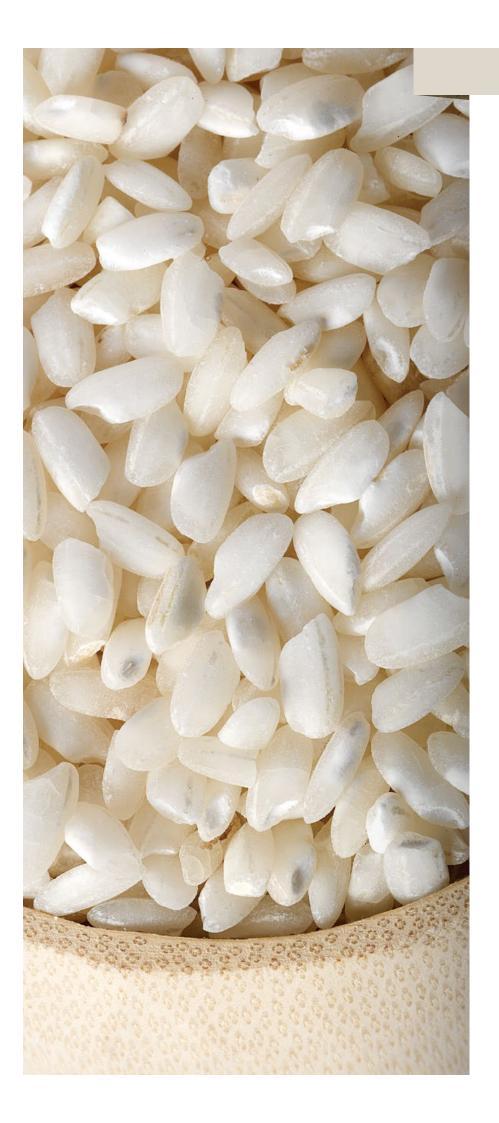
Cód: 003586 - EAN13: 8005121006100

 2,5 KG
 6 UNID.
 36 MESES
 1,5 KG
 LATA
 SEM GLÚTEN

POMODORI PER PIZZA

O tradicional molho de tomates com pedaços triturados. Ideal para ser usado como base de pizza e também pode ser usado para molhos rústicos.

Cód: 014907 - EAN13: 8005121210620

 4,25 KG
 3 UNID.
 36 MESES
 4.1 KG
 LATA
 SEM GLÚTEN

Arroz

Grãos de arroz arbório selecionados, com a qualidade Divella, para quem aprecia o verdadeiro risoto italiano.

ARROZ

ARROZ ARBORIO

O arroz arborio vem da região do Vale do Rio Pó, no norte da Itália, e tem grande concentração de amido, por isso é ideal para o preparo de risotos.

Cód: 010963 - EAN13: 8005121218107

 1 KG

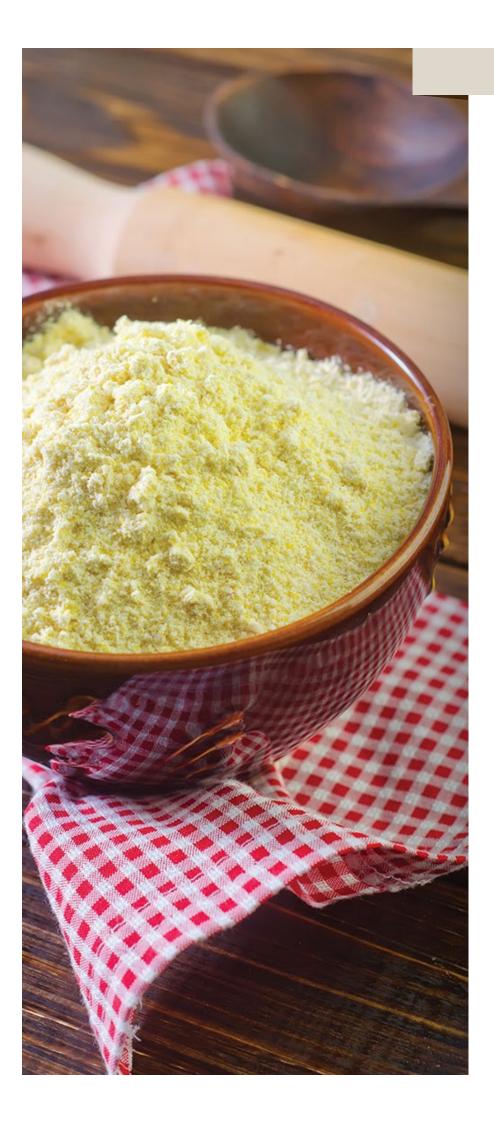
 24 MESES

 PACOTE

 SEM GLÚTEN

 10 UNID.

 KOSHER

Menu

Farinha

Vinda diretamente dos moinhos italianos, a linha de farinhas Divella completa o seu dia a dia, deixando seus encontros de família muito mais gostosos.

FARINHA

COUSCOUS

Uma tradição do Norte da África que se difundiu por todo o Mediterrâneo.
Com preparo fácil e rápido, pode ser misturado com legumes, vegetais e temperos e ainda serve de acompanhamento para carnes, peixes e frango.

Cód: 008386 - EAN13: 8005121218206

 500 G 24 MESES

 CAIXA CONTÉM GLÚTEN

 12 UNID. KOSHER

POLENTA

Farinha de milho pré-cozida para preparar uma deliciosa polenta em apenas dois minutos.

Cód: 011073 - EAN13: 8005121218404

 500 G 18 MESES

 PACOTE SEM GLÚTEN

 16 UNID.

SEMOLA GRANO DURO

Sabemos que para obter uma boa massa, cujos ingredientes são sêmola de trigo duro e água, a qualidade da semolina é crucial. E este farelo, obtido apenas a partir do coração do grão de trigo, é ideal para preparar uma deliciosa massa caseira!

Cód: 003401 - EAN13: 8005121004113

 500 G 20 MESES

 PACOTE CONTÉM GLÚTEN

 24 UNID. KOSHER

Menu

Massa Curta

Com cortes diferenciados, as massas curtas são ideais para serem servidas com molhos com pedaços de vegetais, legumes ou carnes. Podem ainda ser usadas como ingredientes em saladas.

MASSA CURTA

MASSA Nº 42 MEZZE PENNE RIGATI

Cód: 014876 - EAN13: 8005121000429

500 G | 24 UNID. | CONTÉM GLÚTEN

PACOTE | 36 MESES | KOSHER

MASSA Nº 17 RIGATONE

Cód: 003379 - EAN13: 8005121000177

500 G | 24 UNID. | CONTÉM GLÚTEN

PACOTE | 36 MESES | KOSHER

MASSA Nº 40 FUSILLI

Cód: 002455 - EAN13: 8005121000405

500 G | 24 UNID. | CONTÉM GLÚTEN

PACOTE | 36 MESES | KOSHER

Cód: 008310 - EAN13: 8005121010404

1 KG | 15 UNID. | CONTÉM GLÚTEN

PACOTE | 36 MESES | KOSHER

MASSA Nº 27 PENNE ZITI RIGATI

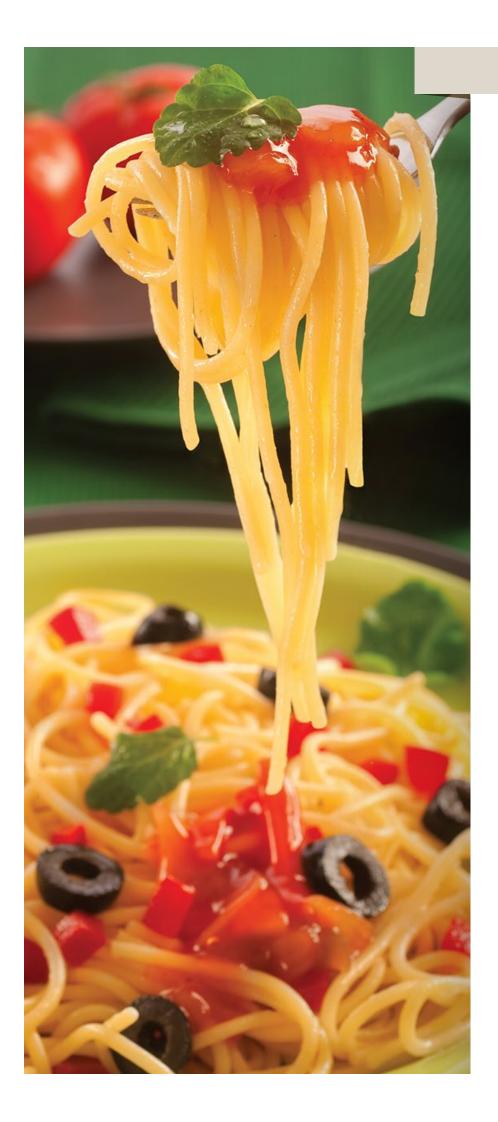
Cód: 003380 - EAN13: 8005121000276

500 G | 24 UNID. | CONTÉM GLÚTEN

PACOTE | 36 MESES | KOSHER

Cód: 008308 - EAN13: 8005121010275

1 KG | 15 UNID. | CONTÉM GLÚTEN

PACOTE | 36 MESES | KOSHER

Massa Longa

Toda massa com mais de 10 centimetros é considerada uma massa longa. Pode ser combinada com qualquer tipo de molho e jamais deve ser quebrada antes de cozinhar.

MASSA LONGA

MASSA Nº 06 BUCATINI

Cód: 003573 - EAN13: 8005121000061

 500 G 36 UNID. CONTÉM GLÚTEN

 PACOTE 36 MESES KOSHER

MASSA Nº 09 SPAGHETTINI

Cód: 002440 - EAN13: 8005121000092

 500 G 36 UNID. CONTÉM GLÚTEN

 PACOTE 36 MESES KOSHER

MASSA Nº 11 CAPPELLINI

Cód: 001387 - EAN13: 8005121000115

 500 G 36 UNID. CONTÉM GLÚTEN

 PACOTE 36 MESES KOSHER

MASSA Nº 14 LINGUINE

Cód: 003376 - EAN13: 8005121000146

 500 G 36 UNID. CONTÉM GLÚTEN

 PACOTE 36 MESES KOSHER

MASSA Nº 08 SPAGHETTI RISTORANTI

Cód: 003377 - EAN13: 8005121000085

 500 G 36 UNID. CONTÉM GLÚTEN

 PACOTE 36 MESES KOSHER

Cód: 008306 - EAN13: 8005121010084

 1 KG 20 UNID. CONTÉM GLÚTEN

 PACOTE 36 MESES KOSHER

Massa Especial

Esta linha apresenta cortes típicos de diferentes regiões da Itátia. São massas para serem servidas recheadas ou acompanhadas de um bom molho.

MASSA ESPECIAL

MASSA Nº 02 ZITI

Cód: 003374 - EAN13: 8005121000023

 500 G

 36 MESES

 PACOTE

 CONTÉM GLÚTEN

 24 UNID.

 KOSHER

MASSA Nº 12 FETTUCCINE

Cód: 001199 - EAN13: 8005121000122

 500 G

 36 MESES

 PACOTE

 CONTÉM GLÚTEN

 36 UNID.

 KOSHER

SPAGHETTI DE CÚRCUMA

A cúrcuma é uma raiz da família do gengibre, também conhecida como açafrão-da-terra possui um sabor picante e levemente amargo lembrando laranja e gengibre. Um de seus benefícios é seu poder anti-inflamatório.

Cód: 024126 - EAN13: 8005121059083

 500 G

 24 MESES

 PACOTE

 CONTÉM GLÚTEN

 24 UNID.

 KOSHER

Menu

Massa Especial

MASSA Nº 85 FARFALLE

Cód: 003390 - EAN13: 8005121002850

 500 G
 36 MESES

 PACOTE
 CONTÉM GLÚTEN

 24 UNID.
 KOSHER

MASSA Nº 86B ORECCHIETTE BARESI

Cód: 003395 - EAN13: 8005121002102

 500 G
 36 MESES

 PACOTE
 CONTÉM GLÚTEN

 24 UNID.
 KOSHER

Menu

MASSA ESPECIAL

MASSA Nº 87B CONCHIGLIONI PARA RECHEAR

Cód: 003866 - EAN13: 8005121002096

 500 G
 36 MESES
 PACOTE
 CONTÉM GLÚTEN
 12 UNID.
KOSHER

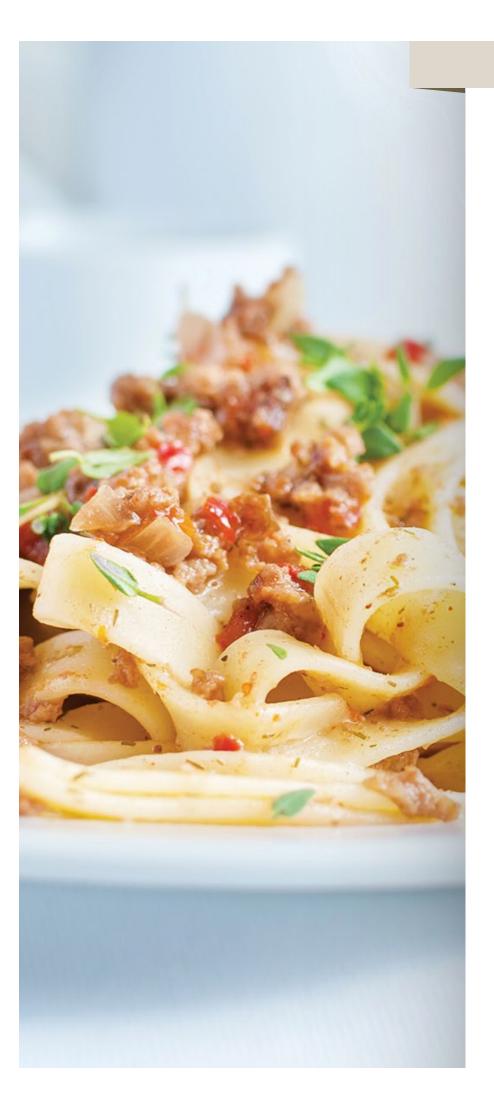
MASSA Nº 109 LASAGNE SEMOLA

Cód: 014877 - EAN13: 8005121041095

 500 G
 36 MESES
 CAIXA
 CONTÉM GLÚTEN
 12 UNID.
 KOSHER

MASSA Nº 80 PACCHERI NAPOLITANO

Cód: 023514 - EAN13: 8005121000801

 500 G
 36 MESES
 PACOTE
 CONTÉM GLÚTEN
 12 UNID.

Massa Nidi

Os cortes mais tradicionais de massas longas em formato de ninhos, para agradar a todos.

Massa Nidi

MASSA Nº 90 FETTUCCINE

Cód: 003396 - EAN13: 8005121000900

 500 G
 36 MESES
 PACOTE
 CONTÉM GLÚTEN
 12 UNID.
 KOSHER

MASSA Nº 91 TAGLIATELLE

Cód: 003397 - EAN13: 8005121000917

 500 G
 36 MESES
 PACOTE
 CONTÉM GLÚTEN
 12 UNID.
 KOSHER

MASSA Nº 93 CAPELI D'ANGELO

Cód: 003398 - EAN13: 8005121000931

 500 G
 36 MESES
 PACOTE
 CONTÉM GLÚTEN
 12 UNID.
 KOSHER

MASSA Nº 100 PAPPARDELLE

Cód: 014503 - EAN13: 8005121001006

 500 G
 36 MESES
 PACOTE
 CONTÉM GLÚTEN
 12 UNID.
 KOSHER

Massa para Sopa

Cortes especiais em formatos pequenos, ideais para sua sopa preferida.

Massa para Sopa

MASSA Nº 65 PATERNOSTINI RIGATI

Cód: 003488 - EAN13: 8005121000658

 500 G
 36 MESES
 PACOTE
 CONTÉM GLÚTEN
 24 UNID.
 KOSHER

MASSA Nº 70 ROSMARINO

Cód: 001859 - EAN13: 8005121000702

 500 G
 36 MESES
 PACOTE
 CONTÉM GLÚTEN
 24 UNID.
 KOSHER

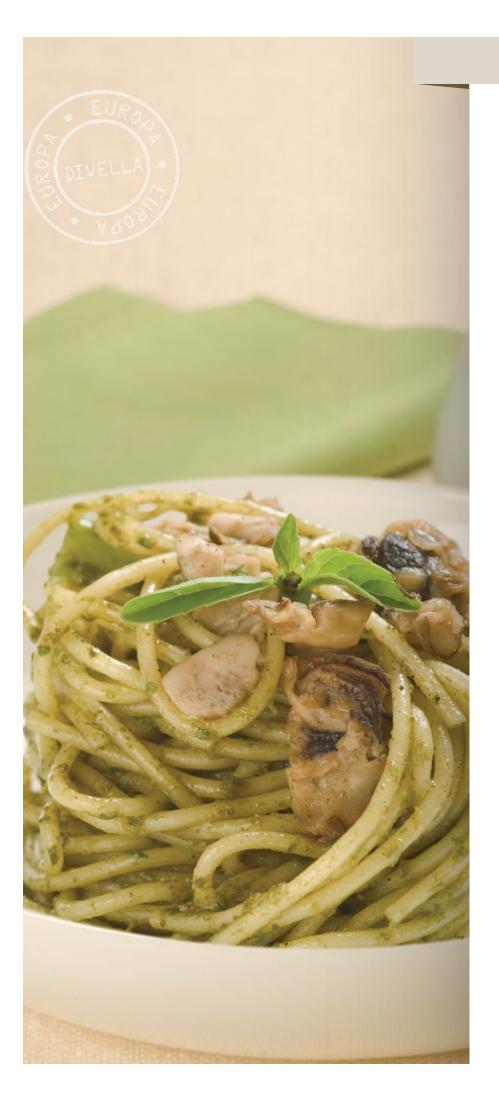
MASSA Nº 74 STELLINE

Cód: 003385 - EAN13: 8005121000740

 500 G
 36 MESES
 PACOTE
 CONTÉM GLÚTEN
 24 UNID.
 KOSHER

MASSA Nº 75 ANELLINI

Cód: 003386 - EAN13: 8005121000757

 500 G
 36 MESES
 PACOTE
 CONTÉM GLÚTEN
 24 UNID.
 KOSHER

Massa Trafilata Al Bronzo

Produzidas em moldes de bronze, a massa fica mais áspera e, por isso, absorve melhor os molhos.

Tudo para que seus pratos façam o maior sucesso!

Massa Trafilata Al Bronzo

MASSA Nº 27B PENNE ZITI

Cód: 014880 - EAN13: 8005121001273

 500 g 36 meses

 Pacote Contém Glúten

 24 Unid. Kosher

MASSA Nº 08B SPAGHETTI

Cód: 014879 - EAN13: 8005121001082

 500 g 36 meses

 Pacote Contém Glúten

 24 Unid. Kosher

MASSA Nº 14B LINGUINE

Cód: 014882 - EAN13: 8005121001143

 500 g 36 meses

 Pacote Contém Glúten

 24 Unid. Kosher

Massa Tricolor

Linha de massas de grano duro com espinafre e tomate, deixando seu prato mais colorido.

Além de acompanhadas de molho, as massas tricolores são muito utilizadas em pratos frios e saladas.

Massa Tricolor

MASSA FARFALE

Cód: 003618 - EAN13: 8005121050851

 500 G
 36 MESES
 PACOTE
 CONTÉM GLÚTEN
 24 UNID.
 KOSHER

MASSA FUSILLI

Cód: 003399 - EAN13: 8005121050400

 500 G
 36 MESES
 PACOTE
 CONTÉM GLÚTEN
 24 UNID.
 KOSHER

MASSA PENNE RIGATI

Cód: 003717 - EAN13: 8005121050271

 500 G
 36 MESES
 PACOTE
 CONTÉM GLÚTEN
 24 UNID.
 KOSHER

Massa Integral

Elaborada com farinha de grano duro integral e rica em fibras, essa é uma opção mais fácil de ser digerida e acelera o trânsito intestinal, exigindo menos tempo para que os carboidratos sejam absorvidos.

Massa Integral

MASSA Nº 08 SPAGHETTI RISTORANTE

Cód: 008298 - EAN13: 8005121052084

 500 G

 36 MESES

 PACOTE

 CONTÉM GLÚTEN

 24 UNID.

MASSA Nº 40 FUSILLI

Cód: 008304 - EAN13: 8005121052404

 500 G

 36 MESES

 PACOTE

 CONTÉM GLÚTEN

 24 UNID.

MASSA Nº 27 PENNE ZITI RIGATE

Cód: 008302 - EAN13: 8005121052275

 500 G

 36 MESES

 PACOTE

 CONTÉM GLÚTEN

 24 UNID.

Massa Senza Glutine

Elaboradas com farinha de arroz e farinha de milho, são desenvolvidas especialmente para os celíacos, que não podem consumir glúten, mas que não abrem mão de uma boa massa. Com sabor leve e delicado, agrada a toda família.

Massa Senza Glutine

MASSA Nº 08 SPAGHETTI

Cód: 023544 - EAN13: 8005121044089

 400 G

 36 meses

 Pacote

 Sem glúten

 15 Unid.

MASSA Nº 27 PENNE ZITI

Cód: 023543 - EAN13: 8008121044270

 400 G

 36 meses

 Pacote

 Sem glúten

 12 Unid.

MASSA Nº 40 FUSILLI

Cód: 023542 - EAN13: 8005121044409

 400 G

 36 meses

 Pacote

 Sem glúten

 12 Unid.

ALL'UOVO

Com ovos frescos em sua composição, faz com que a massa fique mais leve, aromática sem perder a característica tradicional das massas italianas, al dente. Produzidas em moldes de bronze, proporcionando uma textura áspera e por isso absorve melhor os molhos.

ALL'UOVO

MASSA Nº 94 FETTUCCINE ALL'UOVO

Cód: 023513 - EAN13: 8005121030945

500 G

36 MESES

PACOTE

CONTÉM GLÚTEN

12 UNID.

TAGLIOLINI ALL UOVO

Cód: 023999 - EAN13: 8005121030969

500 G

24 MESES

PACOTE

CONTÉM GLÚTEN

12 UNID.

Menu

FASANO

Com um legado de mais de cem anos, a família Fasano é reconhecida por sua gastronomia e serviço impecáveis. Sua história começa em 1902, quando Vittorio Fasano, patriarca Milanês da família, chega ao Brasil e inaugura o primeiro restaurante no centro histórico de São Paulo, a Brasserie Paulista. Anos depois, sob o comando do restauranteur Rogério Fasano – representante da quarta geração da família – o Fasano faz a convergência entre restaurantes e hotéis, reinventando o conceito de serviço e hospitalidade. Hoje, a qualidade Fasano se faz presente pelos seus hotéis e mais de quinze restaurantes.

Com a tradição de 70 anos, a La Pastina oferece uma ampla seleção de produtos gourmets, buscando os melhores produtores em diversos países, trazendo à mesa dos brasileiros produtos de qualidade, com autenticidade e praticidade. A união dos nomes Fasano e La Pastina traz para o mercado brasileiro a nova linha de produtos Fasano, que traduzem o requinte Fasano e a tradição da La Pastina em produtos gourmet, em itens selecionados de alta qualidade e origem, além de serem produzidos em regiões de referência na gastronomia e enologia italianas.

Seleção:

La Pastina
DAL 1947
ALIMENTOS

Arroz

O Arroz Arbório Fasano é um produto proveniente de Baraggia a nordeste do Piemonte na Itália, cultivado nas províncias de Biella e Vercelli, aos pés do Monte Rosa. Conhecida desde o século XIX, graças à qualidade das variedades de arroz e à vocação histórica dos seus produtores.

ARROZ

ARROZ ARBORIO DOP DI BARAGGIA

Possui uma produção diferenciada dos tradicionais, pois o clima da região é ventilado e fresco pela influência das colinas e montanhas próximas, solo argiloso, águas que derivam diretamente da geleira do Monte Rosa, resultando em um arroz de tamanho, peso e comprimento menores e uma maior translucidez.

Cód: 023725 - EAN13: 7896196063164

 1 KG 10 UNID. SEM GLÚTEN

 PACOTE 24 MESES

Menu

Aceto

Produzido em Modena e com o selo de Indicação Geográfica Protegida (IGP), que assegura a qualidade e a originalidade deste produto. Tornou-se referência no mercado brasileiro pela qualidade e pioneirismo.

Produzido com 45% de mosto de uva, possui sabor equilibrado, cremoso e delicado agridoce com notas amadeiradas. É ideal para utilizar em carnes vermelhas e pratos à base de peixe.

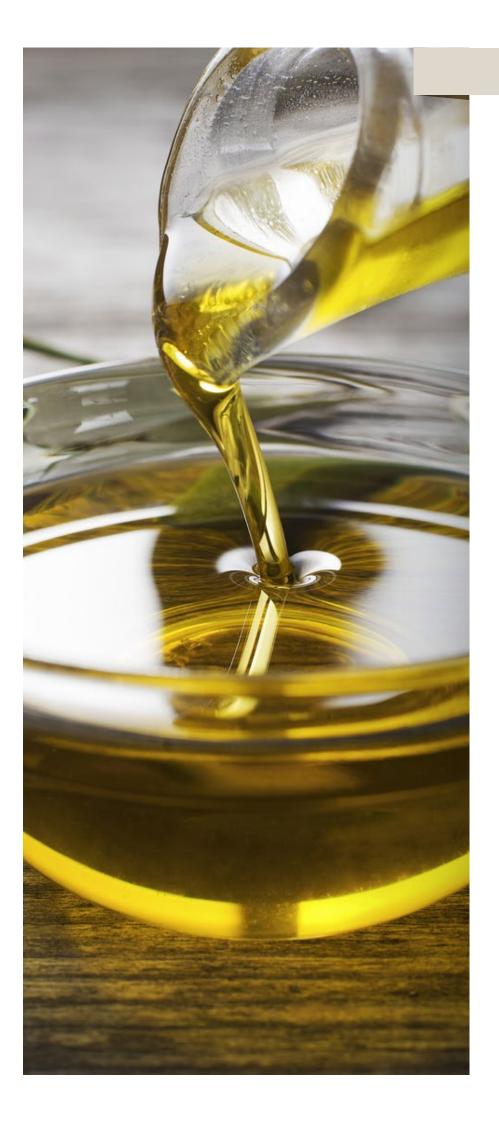
ACETO

ACETO BALSÂMICO DI MODENA DOP

Cód: 023680 - EAN13: 7896196062938

 250 ML 6 UNID. SEM GLÚTEN

 GARRAFA 60 MESES

Menu

Azeite

Exclusivamente Sicilianos, os azeites Fasano são produzidos em Palermo, na Itália. Com matérias primas 100% italianas, possuem uma armazenagem com temperatura controlada, proporcionando uma maior qualidade do produto. Todos os azeites da linha são extraidos a frio, após 12h de colheita

AZEITE

Produzidos a partir de um blend de três azeitonas Sicilianas: Biancolila, Nocellara e Cerasuola.

Perfeito para pratos à base de peixe, queijo fresco, saladas e sopas de legumes e verduras.

AZEITE EXTRAVIRGEM 100% SICILIANO

Cód: 023648 - EAN13: 7896196062617

 250 ML 12 UNID. SEM GLÚTEN

 VIDRO 18 MESES

AZEITE EXTRAVIRGEM 100% SICILIANO

Cód: 023649 - EAN13: 7896196062624

 500 ML 12 UNID. SEM GLÚTEN

 VIDRO 18 MESES

Menu

Azeites Monovarietais

Uma linha de azeites monovarietais especiais. Cada azeite é produzido com uma única azeitona, trazendo em cada produto um pedaçinho especial da Sicilia.

AZEITE EXTRAVIRGEM NOCELLARA.

Seleção cuidadosa de uma única variedade de azeitona (100% Nocellara del Belice), o processo de remoção do caroço sem prejudicar a polpa elimina o componente amargo da azeitona, criando assim um azeite intensamente dourado e de sabor notável com um aroma delicadamente temperado.

Perfeito para finalizar e realçar o sabor de pratos doces.

Cód: 023651 - EAN13: 7896196062648

 500 ML VIDRO 6 UNID.

 18 MESES SEM GLÚTEN

AZEITE EXTRAVIRGEM CERASUOLA

Obtido a partir de azeitonas provenientes da agricultura biológica no território de produção DOP Valli Trapanesi, um dos mais prestigiados DOP da Sicília. Um azeite intensamente frutado, com a fragrância típica que nos lembra da fruta fresca e um sabor agradável amêndoa.
Indicado especialmente em sopas de legumes, carne vermelha e todos os pratos à base de vegetais.
Cód: 023652 - EAN13: 7896196062655

 500 ML VIDRO 6 UNID.

 18 MESES SEM GLÚTEN

AZEITE EXTRAVIRGEM BIANCOLILLA

Das melhores frutas da Sicília central, como esmeraldas preciosas penduradas nos ramos das árvores, o que torna este azeite único, um produto da fidelidade à agricultura biológica e do amor pela tradição.
O resultado de tanta é um precioso azeite de sabor frutado suave e um sabor bem arredondado, com um leve acabamento picante.
Ideal para usar em todos os pratos de marisco e em saladas.
Cód: 023650 - EAN13: 7896196062631

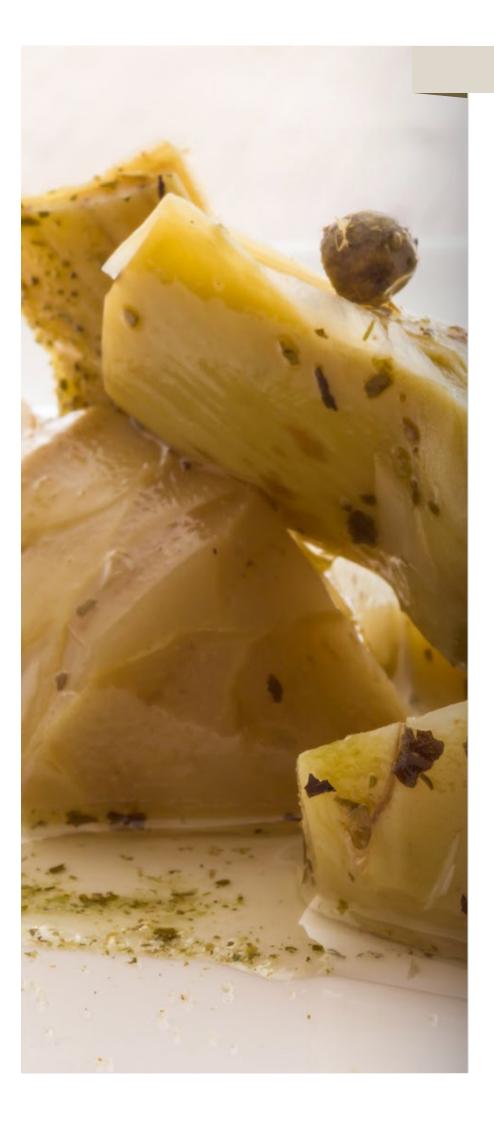
 500 ML VIDRO 6 UNID.

 18 MESES SEM GLÚTEN

KIT TRIO DE AZEITES MONOVARIETAIS

Cód: 023703 - EAN13: 7896196063089

 CAIXA COM 3 AZEITES 500 ML CADA 2 UNID.

 18 MESES SEM GLÚTEN

Conservas Vegetais

A linha de conservas Fasano possui uma seleção de vegetais típicos da região da Puglia, na Itália.

Com excelentes matérias-primas, os produtos são conservados em água, sal e vinagre. 100% naturais e versáteis.

Conservas Vegetais

ALCACHOFRA COM TALO EM AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM

Cód: 023699 - EAN13: 7896196063041

 300 G 160 G 6 UNID.

 VIDRO 36 MESES SEM GLÚTEN

CORAÇÃO DE ALCACHOFRA EM ÁGUA E SAL

Cód: 023700 - EAN13: 7896196063058

 295 G 170 G 6 UNID.

 VIDRO 36 MESES SEM GLÚTEN

ALCAPARRONES EM VINAGRE DE VINHO BRANCO

Cód: 023694 - EAN13: 7896196062997

 350 G 150 G 6 UNID.

 VIDRO 36 MESES SEM GLÚTEN

POMODORI SECCI

Cód: 023695 - EAN13: 7896196063003

 280 G 180 G 12 UNID.

 VIDRO 36 MESES SEM GLÚTEN

POMODORI CILIEGINO SEMI-SECCHI CILIEGINO

Cód: 023696 - EAN13: 7896196063010

 280 G 180 G 12 UNID.

 VIDRO 36 MESES SEM GLÚTEN

POMODORI SEMI-SECCHI FASANO CILIEGINO

Cód: 023697 - EAN13: 7896196063027

 1,55 KG 1,03 KG 6 UNID.

 VIDRO 36 MESES SEM GLÚTEN

AZEITONA

AZEITONA VERDE
BELLA DI CERIGNOLA

Produzida em Cerignola na província de Fogga, Puglia. A carne é firme e suculenta, enquanto o sabor é notavelmente suave e agradável, é considerada a maior azeitona de mesa do mundo. Experimente saltear em uma frigideira com azeite, um raminho de alecrim, um pouco de raspas de limão e dentes de alho inteiros.

Cód: 023701 - EAN13: 7896196063065

 290 G
 180 G
 6 UNID.

 VIDRO
 36 MESES
 SEM GLÚTEN

Menu

Conservas Vegetais na Brasa

Desenvolvidas com ingredientes selecionados, 100% naturais e frescos, seguindo o mais rígido controle de qualidade. Pronto para o consumo, é uma linha de produtos práticos, saudáveis e muito saborosos.

Grelhados manualmente, tem sabor leve e delicados, ideal para servir como couvert (entradas) ou para compor pratos quentes como risoto ou acompanhamento de carnes, peixes e pratos frios como saladas.

Conservas Vegetais na Brasa

BERINJELA NA BRASA

Cód: 023698 - EAN13: 7896196063034

 300 G
 190 G
 6 UNID.
 VIDRO
 36 MESES
 SEM GLÚTEN

PIMENTÃO NA BRASA

Cód: 023693 - EAN13: 7896196062983

 280 G
 180 G
 12 UNID.
 VIDRO
 36 MESES
 SEM GLÚTEN

Molhos

100% naturais. Preparados com a melhor seleção de ingredientes. Sem conservantes ou aromatizantes artificiais.

Receita feita como as tradicionais italianas, com um toque pessoal de Rogério Fasano e do chef Luca Gozzani

MOLHOS

MOLHO ARRABBIATA

Molho picante e bem aromático, textura cremosa e com um perfume marcante. Feito com pimenta e uma pitada de coentro.

Cód: 023669 - EAN13: 7896196062822

 180 G 12 UNID. SEM GLÚTEN

 VIDRO 24 MESES

MOLHO PUTANESCA

Feito com tomates maduros, uma seleção de legumes, alcaparras, anchovas e azeitonas Taggiasche, uma pequena azeitona leve e delicada típica da Ligúria.

Cód: 023670 - EAN13: 7896196062839

 180 G 12 UNID. SEM GLÚTEN

 VIDRO 24 MESES

MOLHO CLÁSSICO

É o clássico italiano. Produzido com tomates maduros e cebolas frescas, lentamente cozidos por mais de uma hora.

Cód: 023671 - EAN13: 7896196062846

 180 G 12 UNID. SEM GLÚTEN

 VIDRO 24 MESES

Molhos

MOLHO RIVIERA COM BASILICO GENOVESE DOP

A tradicional receita feita com tomates 100% italianos e autentico manjericão Genovese DOP.

Cód: 023672 - EAN13: 7896196062853

 180 G Vidro 12 Unid.

 24 meses Sem Glúten

MOLHO PESTO GENOVESE DOP.

O molho Fasano é produzido com folhas do autentico manjericão Genovese, por isso recebe o selo DOP.
Acompanha perfeitamente massas além de sanduíches e antepastos.

Cód: 023674 - EAN13: 7896196062877

 130 G Vidro 12 Unid.

 18 meses Sem Glúten

Pomodori

Datterini é um tipo de tomate pequeno, muito semelhante ao tomate cereja, cultivado na região Di Collina. Província localizada na Itália próximo a Florença, que possuem colinas com uma altitude superior a 800m. As características do terreno tornam os tomates muito mais saborosos, adocicados, nutritivos, ricos em minerais e vitaminas A e C. Escolhidos a dedo, o processo de produção do tomate é diferenciado utilizando somente tomates selecionados com colheita feita à mão, sem conservantes ou corantes.

Pomodori

PASSATA DATTERINI DI COLLINA

Produto prático, versátil, saboroso, produzido de forma artesanal e nutritivo. Polpa de tomates Datterini inteiros , 100% italianos.
Uma ótima opção para o preparo de molhos e para incrementar os mais diversos pratos

Cód: 023734 - EAN13: 7896196063225

 340 G Vidro 12 Unid.

 36 meses Sem Glúten

POMODORI DATTERINI DI COLLINA

O Pomodori Datterini Fasano possui pequenos tomates, ideal para o preparo de suculentos molhos para carnes e massas, ou seja, em receitas onde o tomate tem que aparecer.

Cód: 023735 - EAN13: 7896196063232

 360 G 220 G Vidro

 12 Unid. 36 meses Sem Glúten

Menu

Massas

Massas produzidas de forma artesanal, com grano duro de alta qualidade e 100% Italianas.

São Trafilatas Al Bronzo, processo onde a massa passa por um acabamento em molde de bronze, que a torna mais áspera, possibilitando melhor absorção de molhos e temperos.

Possuem secagem mais lenta em temperaturas mais baixas, preservando o sabor e aroma do trigo.

Massas All'Uovo

PAPPARDELLE DI CAMPOFILONE ALL'UOVO

Cód: 023666 - EAN13: 7896196062792

 200 G 10 Unid. Contém Glúten

 Pacote 24 meses

FETTUCCINE DI CAMPOFILONE ALL'UOVO

Cód: 023667 - EAN13: 7896196062808

 200 G 10 Unid. Contém Glúten

 Pacote 24 meses

TAGLIOLINI DI CAMPOFILONE ALL'UOVO

Cód: 023668 - EAN13: 7896196062815

 200 G 10 Unid. Contém Glúten

 Pacote 24 meses

Massas Curtas

As massas curtas combinam com molhos mais espessos, pois seu tamanho e seu formato ajudam a massa e o molho a estarem sempre juntos.

Massas Curtas

MASSA PENNE ZITE RIGATE

Cód: 023655 - EAN13: 7896196062686

500 G — 12 UNID. — CONTÉM GLÚTEN

PACOTE — 36 MESES

MASSA FUSILLI

Cód: 023658 - EAN13: 7896196062716

500 G — 12 UNID. — CONTÉM GLÚTEN

PACOTE — 36 MESES

MASSA RIGATONI

Cód: 023659 - EAN13: 7896196062723

500 G — 12 UNID. — CONTÉM GLÚTEN

PACOTE — 36 MESES

Massas Especiais

Massas com formatos especiais típicos de regiões da Itália.

Massas Especiais

MASSA CALAMARATA

Cód: 023653 - EAN13: 7896196062662

 500 G 12 Unid. Contém Glúten

 Pacote 36 meses

MASSA CONCHIGLIONI

Cód: 023654 - EAN13: 7896196062679

 500 G 12 Unid. Contém Glúten

 Pacote 36 meses

MASSA ORECCHIETTI

Cód: 023657 - EAN13: 7896196062709

 500 G 12 Unid. Contém Glúten

 Pacote 36 meses

MASSA FASANO SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Cód: 023664 - EAN13: 7896196062778

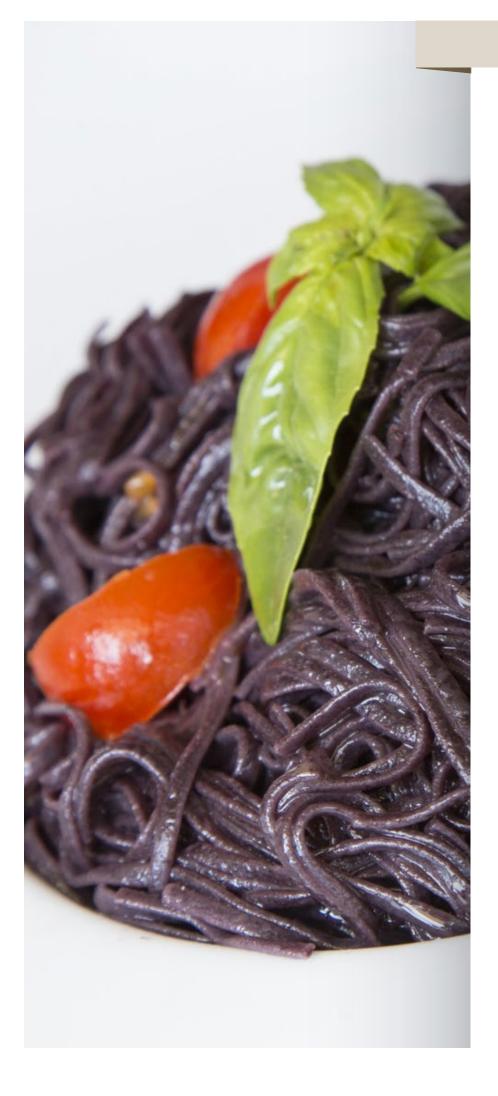
 500 G 12 Unid. Contém Glúten

 Pacote 36 meses

MASSA PACCHERI RIGATE

Cód: 023656 - EAN13: 7896196062693

 500 G 12 Unid. Contém Glúten

Pacote   36 meses

Massas Saborizadas

Massa artesanal e trafilata al bronzo, o Spaguetti Al Nero di Seppian possui tinta de lula em sua composição. Combinação perfeita com molhos à base de frutos do mar.

Menu

Massas com Sabor

MASSA SPAGHETTI NERO SEPPIA

Cód: 023665 - EAN13: 7896196062785

500 G

12 UNID.

CONTÉM GLÚTEN

PACOTE

36 MESES

Menu

Massas Longas

As massas longas ficam ótimas com molhos mais líquidos, como molho de tomate, vegetais, ervas aromáticas, molhos picantes, frutos do mar, molhos brancos, manteiga e queijos.

Massas Longas

MASSA SPAGHETTI

Cód: 023660 - EAN13: 7896196062730

 500 g 12 Unid. Contém Glúten

  Pacote 36 meses

MASSA SPAGHETTINI

Cód: 023661 - EAN13: 7896196062747

 500 g 12 Unid. Contém Glúten

 Pacote 36 meses

MASSA LINGUINE

Cód: 023662 - EAN13: 7896196062754

 500 g 12 Unid. Contém Glúten

  Pacote 36 meses

MASSA BUCATINI

Cód: 023663 - EAN13: 7896196062761

 500 g 12 Unid. Contém Glúten

  Pacote 36 meses

Hénaff
DEPUIS 1907
Produtora de alimentos enlatados há mais de 100 anos, Hénaff é o tradicional nome em patês na França. Fama conquistada com método de produção autêntico, cuidado artesanal aliado a uma tecnologia de vanguarda e política criteriosa de qualidade. Sua receita secreta é guardada pela família há mais de 80 anos e o resultado desta produção é um patê saboroso e genuíno.
Os altos padrões de qualidade cercam toda a cadeia produtiva, desde a rígida escolha dos animais à finalização do produto. Por isso a Hénaff possui os mais rigorosos certificados de qualidade mundial, entre eles, ISO 9001 (desde 1993), IFS (Certificado internacional de Padrão de qualidade em alimentos), USDA (Certificado do Departamento de Agricultura Americano, sobre segurança alimentar).
Seleção:
La Pastina
DAL 1947
ALIMENTOS
Menu

PATÊ

O genuíno Patê Hénaff é preparado exclusivamente com os melhores cortes de carne de porco fresca selecionada, sal, especiarias e um ingrediente secreto, zelosamente guardado.

Após o preparo, os patês ficam armazenados por seis semanas para apurar o sabor.

Estas combinações fazem do Hénaff o melhor patê da França!

PATÊ

TERRINE DE FOIE AUX CHAMPIGNONS

Carne de fígado de porco, cogumelos e especiarias.

Cód: 003980 - EAN13: 30004283

 130 G 48 MESES

 LATA SEM GLÚTEN

 12 UNID.

TERRINE DE FOIE AUX HERBES

Carne de fígado de porco e especiarias.

Cód: 003979 - EAN13: 30004276

 130 G 48 MESES

 LATA SEM GLÚTEN

 12 UNID.

PÂTÉ PORK

Carne de porco com especiarias.

Cód: 003975 - EAN13: 30000117

 80 G 48 MESES

 LATA SEM GLÚTEN

 12 UNID.

PÂTÉ FRENCH LIVER

Patê de fígado de porco.

Cód: 002304 - EAN13: 30000155

 78 G 48 MESES

 LATA SEM GLÚTEN

 12 UNID.

ITALCARCIOFI
Nascido em 1999, a empresa Italcarciofi tornou-se uma das principais empresas Italianas da indústria de conservas por utilizar produtos frescos, cultivados nos campos da região de Puglia na Itália, no coração de Tavoliere.
A empresa é conhecida por seu processo artesanal e de qualidade superior. Produtos selecionados e 100% italianos.
Seleção:
La Pastina
DAL 1947
ALIMENTOS
Menu

Cime di Rapa

O Cime Di Rapa é um vegetal típico da cultura Italiana, também chamado de Friareli na região de Napole, trata-se do caule e folhas dos brócolis.

Iguaria frequentemente encontrada em conserva, é muito versátil, rico em minerais, vitaminas e antioxidantes

Pode ser utilizada nas mais diferentes receitas típicas da Itália, incluindo o famoso "orecchiette com cime di rapa". Além de massas pode ser servido até mesmo como recheio na pizza.

Cime di Rapa

CIME DI RAPA OLEO GIRA
Cód: 024115 - EAN13: 8028695200705

900 g

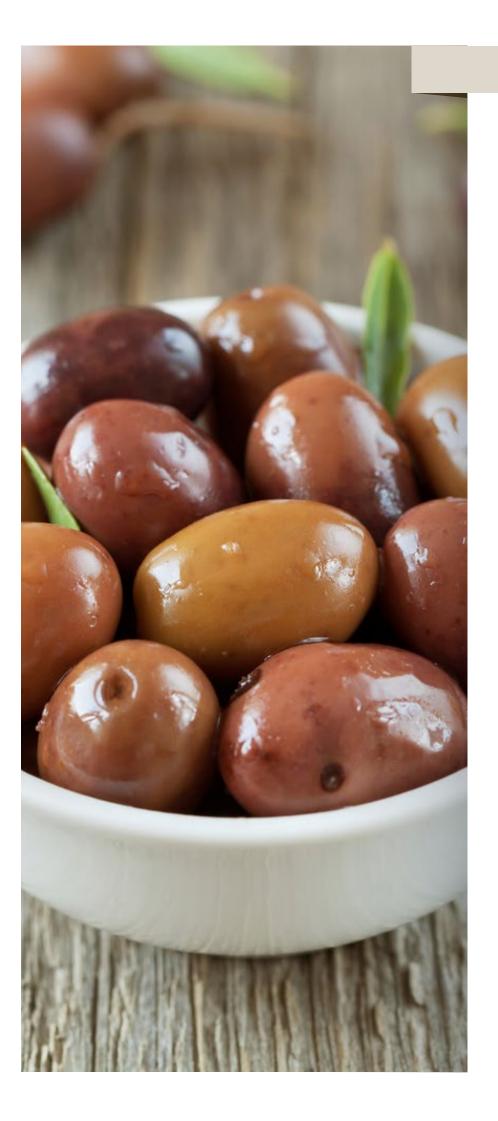
6 Unid.

700 g

36 meses

Vidro

Sem Glúten

Menu

Azeitona

A Azeitona Leccino é originária da região de Toscana. Preferidas pelos chefs de cozinha, são pequenas e possuem coloração verde arroxeada, resultado de seu diferenciado tempo de colheita. Possuem toque amargo e picante, pode ter um leve sabor final adocicado.

Azeitona

AZEITONA LECCINO COM CAROÇO

Cód: 024114 - EAN13: 8028695110370

8 Kg

2 Unid.

5 Kg

18 meses

Balde

Sem Glúten

SEL DE MER
La BALEINE
DEPUIS 1934
A La Baleine é uma marca ícone no segmento do sais no mundo, pertencente ao Grupo Salins, um dos principais produtores de sal na Europa e a única empresa dedicada ao sal. A marca nasceu em 1934 tendo em seu portifólio somente o sal grosso e refinado. Seu símbolo, a baleia, foi desenhado por um famoso ilustrador francês baseado em seu personagem de desenho favorito. Com o tempo esse símbolo foi assumindo mais destaque na embalagem e se tornando mais moderno. Em 2009 a marca começa a ofercer a flor de sal.
Seleção:
La Pastina
DAL 1947
ALIMENTOS
Menu

SAL

O sal marinho de Guérande não passa por nenhum processo de refino, conservando assim, traços de minerais naturais como cálcio e o magnésio. Possuí uma cor acinzentada, derivada da argila encontrada nas salinas. O sal é extraído das salinas de Guérande, no oeste da França, onde o sal é formado pela ação do mar, sol e vento. A colheita é feita à mão, através do mesmo processo há centenas de anos. O produto é 100% natural. Este sal ganhou grande visibilidade no mundo da alta gastronomia nos últimos anos e é considerado por muitos como o sal de melhor qualidade do mundo.

Menu

SAL

SAL GROSSO GUERANDE

O Sal Grosso é cinzento por ser rico em potássio e magnésio, obtido através da argila presente no fundo das lagoas onde o sal é colhido. É ideal para preparar ensopados e caldos, para cozinhar massas e vegetais e para preparar carnes e peixes assados ou grelhados na churrasqueira.

Cód: 024335 - EAN13: 3183280017580

 1 KG

 120 MESES

 PACOTE

 SEM GLÚTEN

 12 UNID.

FLOR DE SAL DE GUERANDE

A Flor de Sal é considerada o caviar dos sais marinhos. É colhida a mão uma vez por ano durante o verão. Com uma textura delicada e sabor requintado é recomendada para finalizar pratos e dar um sabor especial.

Cód: 024337 - EAN13: 3183280018617

 125G

 120 MESES

 POTE

 SEM GLÚTEN

 12 UNID.

Le Saunier de
CAMARGUE
Originário da região de Camargue, no sul da França conhecido como o Pantanal Francês. O sal proveniente desta região é considerado uma iguaria mundial, utilizado nos mais requintados pratos da alta gastronomia.
Naturalmente branco, é colhido nos Saline d'Aigues-Mortes, no coração de uma natureza selvagem e uma biodiversidade rara. Um verdadeiro refúgio para muitas espécies, o Salin é também o local de encontro do Mar Mediterrâneo e da terra da Camargue.
Seleção:
La Pastina
DAL 1947
ALIMENTOS
Menu

SAL

A água dessa região possui uma coloração rosada devido à presença de um tipo específico de microalgas e bactérias que sobrevivem em águas com alto nível de sal, elas absorvem a luz solar para criar energia, deixando a água dessa cor.

A Flor de Sal se forma na superfície da água do mar em piscinas de cristalização, o vento do mediterrâneo atravessa a água e resulta em uma fina camada de cristais na superfície.

O processo de colheita é todo artesanal seguindo uma tradição milenar que é passada entre as gerações.

SAL

FLOR DE SAL

Ideal para ensopados, caldos, massas, vegetais e para carnes e frangos grelhados na churrasqueira.

Cód: 024336 - EAN13: 3183280000544

 125 G

 12 UNID.

 POTE

 120 MESES

 SEM GLÚTEN

FLOR DE SAL FR LE SAUNIER CAMARGUE ERVAS DA PROVENCE

A mesma Flor de Sal Le Saunier de Camargue temperada com tomilho, satureja, alecrim, orégano, manjerona e lavanda, ervas encontradas na região da Provence. Indicado para finalização de pratos de carnes grelhadas e peixes.

Cód: 024338 - EAN13: 3183280020290

 125 G

 12 UNID.

 POTE

 24 MESES

 SEM GLÚTEN

Menu

Nascida na cidade de mesmo nome, a Maldon produz sal marinho há mais de 130 anos na região, seguindo a tradição artesanal de produção. da região de Essex, na Inglaterra. A água do mar é filtrada e fervida, as impurezas são removidas e, em seguida, aquecida até que o sal cristalize.

Desde 1900, o Sal Maldon já tem sua fama reconhecida, quando passou a ser vendido na Harrod´s e em outras lojas gourmet de renome e desde então, sua fama e renome se espalham por todo o mundo, como um sal único!

O preferido dos chefs mais reconhecidos do mundo, a Maldon recebeu a visita da Rainha Elisabete em 2010 e em comemoração aos 130 anos da empresa recebeu o selo de indicação oficial da família real.

Seleção:

Menu

Sal

O Sal Marinho Maldon é levemente branco e seus cristais são em forma de pirâmide.

Completamente natural e sem aditivos artificiais, sua textura e sabor são mais acentuados. Livre de after-taste, muitas vezes associado a outros sais, seu sabor característico, limpo e fresco, realça o gosto de todos os alimentos.

Um sal especial, reconhecido por sua forma, textura, coloração e leveza.

Tornou-se o sal oficial da família real inglesa e o queridinho dos chefs mais renomados em todo o mundo.

SAL

SAL MALDON

Uso versátil, ideal para finalização de pratos.

Cód: 012022 - EAN13: 5011428100048

 250 G
 60 MESES
 PACOTE
 SEM GLÚTEN
 12 UNID.

SAL MALDON DEFUMADO

Utilizando métodos tradicionais de defumação fria, os cristais de sal ganham sabor genuíno. O aroma defumado é sutil e acrescenta sofisticação aos pratos. Ideal para finalizar saladas, carnes grelhadas e massas, dando um toque especial à receita.

Cód: 013807 - EAN13: 5011428300028

 125 G
 60 MESES
 PACOTE
 SEM GLÚTEN
 12 UNID.

Marnoto

A Marnoto é uma marca da empresa Necton, fruto de uma parceria científica com várias universidades e centros de pesquisa de Portugal.

A Necton, Companhia Portuguesa de Culturas Marinhas, S.A. foi fundada em 1997 e desenvolve a sua atividade no setor da biotecnologia marinha, tendo se especializado na produção de sal marinho e microalgas.

Suas unidades de produção estão localizadas em Belamandil, no Parque Natural de Ria Formosa, em Olhão, Portugal.

A empresa tem uma profunda e enraizada filosofia de preservação do meio ambiente, da biodiversidade e da defesa do patrimônio natural. Esses valores intrínsecos ao grupo foram inevitavelmente reconhecidos por prêmios e certificações diversas.

Certificados: Certiplanet, Kosher, Ecogarantie, Sativa e Halal.

Seleção:

Menu

MARNOTO

A linha de Flor de Sal da Necton é chamada de Marnoto, nome dos profissionais que trabalham nas salinas.

A Flor de Sal é 100% natural, composta por cristais leves, em forma de palheta, e de uma brancura extrema. Eles se formam na superfície das pequenas peças da salina, resultando em uma fina película de sal que as cobre. Essa "película" é colhida diariamente com um instrumento manual de recolha.

Muito utilizada pelos chefs do mundo todo para dar o "toque final" em seus pratos, a Flor de Sal deve ser salpicada antes de servir, realçando o sabor dos alimentos e mantendo sua textura crocante.

Flor de Sal

FLOR DE SAL EM SACO PLÁSTICO

Embalagem ideal para quem busca praticidade ou até mesmo para ser usada como refil para a charmosa embalagem de vidro da Marnoto.

Cód: 009876 - EAN13: 5605799241020

 500G | 60 MESES

 PACOTE | SEM GLÚTEN

 8 UNID. | KOSHER

FLOR DE SAL EM SACO DE JUTA

Embalagem ideal para quem quer adicionar charme à sua cozinha ou para quem deseja presentear.

Cód: 009878 - EAN13: 5605799213904

 250G | 60 MESES

 SACO | SEM GLÚTEN

 12 UNID. | KOSHER

FLOR DE SAL EM EMBALAGEM DE VIDRO

Embalagem elegante, ideal para deixar na mesa, à disposição de seus convidados.

Cód: 009880 - EAN13: 5605799281002

 150G | 60 MESES

  VIDRO | SEM GLÚTEN

 8 UNID. | KOSHER

MONTOSCO®
"flavour your life"
Líder no mercado italiano de condimentos, a Montosco nasceu para unir a tradição da culinária com o design moderno italianos. Uma empresa que leva a alma do país, todos os seus produtos são 100% naturais, cultivados, produzidos e embalados na Itália. Além disso, todas as embalagens são desenvolvidas seguindo a tradição italiana de designs inovadores, práticos e únicos.
Seleção:
La Pastina
DAL 1947
ALIMENTOS
Menu

Azeite Extravirgem Condimentado

Os azeites extravirgens passam por um processo único de aromatização por infusão, que mantém o sabor, os aromas e o frescor de cada tempero sem precisar conservá-los na embalagem.

Azeite Extravirgem Condimentado

AZEITE EXTRAVIRGEM COM TRUFA BRANCA

Azeite aromatizado com trufa branca, para finalizar pratos e impressionar! Ideal para dar o toque final a produções com trufas, acentuando ainda mais o sabor de seu prato.

Cód: 022141 - EAN13: 8006614625273

 125 G

 24 MESES

 VIDRO

 SEM GLÚTEN

 6 UNID.

AZEITE EXTRAVIRGEM COM MANJERICÃO

Sabor leve e marcante do manjericão desse azeite dá o toque final a qualquer prato, da salada à pasta! Ideal para finalizar massas com molho vermelho.

Cód: 022139 - EAN13: 8006614300446

 125 G

 24 MESES

 VIDRO

 SEM GLÚTEN

 6 UNID.

AZEITE EXTRAVIRGEM COM PIMENTA CALABRESA

Para os amantes de sabores fortes, este azeite é o toque final que faltava em seus pratos preferidos. Ideal para finalizar pratos com carnes, aves e peixes com molho.

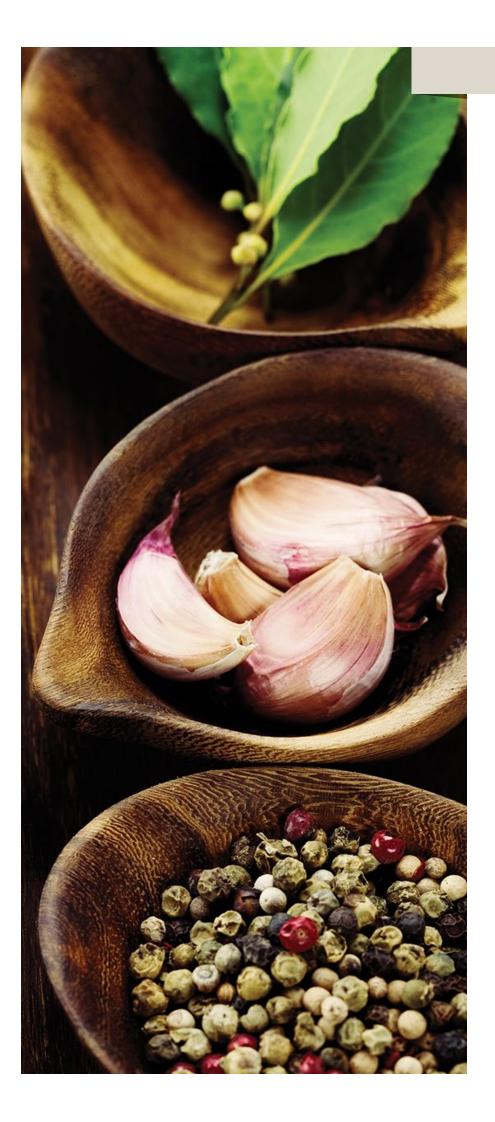
Cód: 022140 - EAN13: 8006614300460

 125 G

 24 MESES

 VIDRO

 SEM GLÚTEN

 6 UNID.

Condimentos em bag

A Montosco é responsável por todo o ciclo produtivo de seus temperos, desde o plantio, que tem o solo escolhido e cuidado por uma equipe de engenheiros agrônomos, até a embalagem, passando por um processo exclusivo para preservar o sabor e as fragrâncias das ervas frescas em cada embalagem. Todo o processo é realizado em até 48 horas após a colheita, que envolve seleção, limpeza, corte, processo de secagem e embalagem, garantindo assim um sabor único aos temperos e maior praticidade na cozinha.

Bag com sistema abre e fecha, mantém o produto fresco mesmo depois de aberto.

Condimento em Bag

ALECRIM DESIDRATADO REFIL BAG

Cód: 023596 - EAN13: 8006614631625

 10 G SACO 12 UNID.

 36 MESES SEM GLÚTEN

MANJERICÃO DESIDRATADO REFIL BAG

Cód: 023816 - EAN13: 8006614631618

 14 G SACO 12 UNID.

 36 MESES SEM GLÚTEN

ORÉGANO DESIDRATADO REFIL BAG

Cód: 023819 - EAN13: 8006614627550

 8 G SACO 12 UNID.

 36 MESES SEM GLÚTEN

Condimento em bag

CANELA EM GRÃOS BAG

Cód: 023592 - EAN13: 8006614631595

 20 g 12 Unid. Sem Glúten

Saco 36 meses

ALHO DESIDRATADO BAG

Cód: 023595 - EAN13: 8006614631601

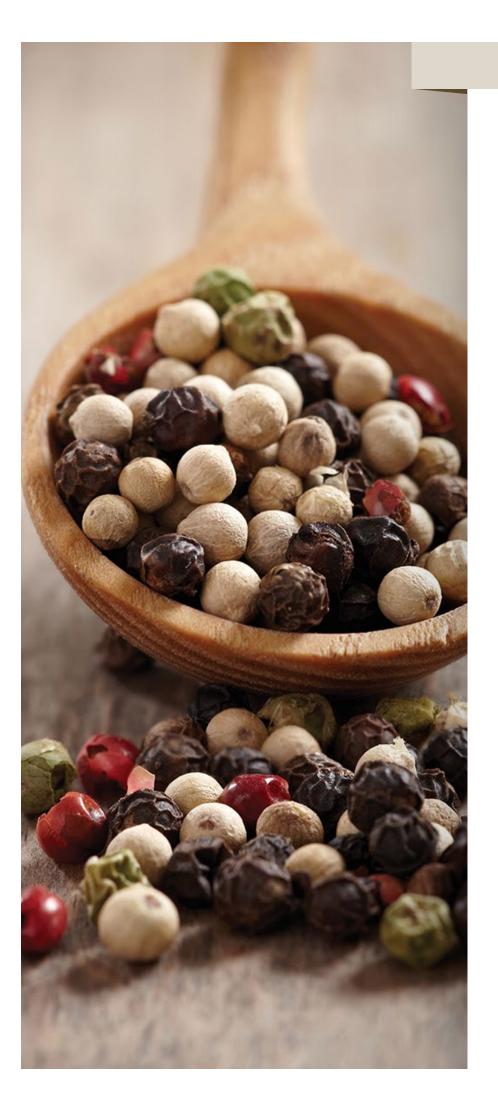
 20 g 12 Unid. Sem Glúten

Saco 36 meses

CEBOLA DESIDRATADA BAG

Cód: 023818 - EAN13: 8006614638105

 10 g 12 Unid. Sem Glúten

Saco 36 meses

Pimenta com Moedor e Refil

Por serem indispensáveis, a Montosco busca as pimentas clássicas da cozinha mediterrânea. Preparadas em um processo rápido, de 48 horas entre a colheita e o envase, esta linha traz as pimentas da melhor qualidade diretamente para a cozinha.

Prontos para serem levados à mesa, todas as embalagens da linha são em vidro, o que permite a visualização total do produto.

Para garantir funcionalidade por mais tempo, os moinhos são feitos em cerâmica de alta qualidade e, para completar, todos os produtos têm também a versão de refil em bag com sistema abre e fecha, mantendo o produto fresco mesmo depois de aberto.

Pimenta com Moedor e refil

PIMENTA CALABRESA (PEPERONCINO)

MOINHO PEQUENO *Cód: 022118 - EAN13: 8006614331235*

 25 G 8 UNID. SEM GLÚTEN

 VIDRO 36 MESES

REFIL BAG *Cód: 023820 - EAN13: 8006614627864*

 25 G 12 UNID. SEM GLÚTEN

 SACO   36 MESES

PIMENTA BRANCA EM GRÃOS

MOINHO PEQUENO *Cód: 022101 - EAN13: 8006614331211*

 48 G 8 UNID. SEM GLÚTEN

 VIDRO 36 MESES

REFIL BAG *Cód: 023594 - EAN13: 8006614631588*

 48 G 12 UNID. SEM GLÚTEN

 SACO 36 MESES

Menu

Pimenta com Moedor e refil

PIMENTA NEGRA EM GRÃOS

MOINHO PEQUENO *Cód: 022107 - EAN13: 8006614331228*

 43 G Vidro 8 Unid. 36 meses Sem Glúten

MOINHO MÉDIO *Cód: 024180 - EAN13: 8006614630314*

 125 G Vidro   6 Unid. 36 meses Sem Glúten

REFIL BAG *Cód: 024160 - EAN13: 8006614627901*

 43 G   Saco 12 Unid. 36 meses Sem Glúten

MIX DE PIMENTAS EM GRÃOS

MOINHO PEQUENO *Cód: 022093 - EAN13: 8006614331198*

  35 G Vidro 8 Unid. 36 meses Sem Glúten

MOINHO MÉDIO *Cód: 024181 - EAN13: 8006614630338*

 125 G Vidro 6 Unid. 36 meses Sem Glúten

REFIL BAG *Cód: 023593 - EAN13: 8006614627512*

 35 G Saco 12 Unid. 36 meses Sem Glúten

Menu

Sal com Moedor e Refil

A linha Sais do Mundo traz uma variedade de diferentes sais extraídos de lugares únicos ao redor do mundo. Cada um com características exclusivas, 100% naturais, coloridos devido ao contato natural do sal com as diferentes formações geográficas de cada país.

Prontos para serem levados à mesa, todas as embalagens da linha são em vidro, o que permite a visualização total do produto.

Para garantir funcionalidade por mais tempo, os moinhos são feitos em cerâmica de alta qualidade e, para completar, todos os produtos têm também a versão de refil em bag com sistema abre e fecha.

Sal com Moedor e Refil

SAL BRANCO DA SICILIA

Sal de coloração branca, com reflexos prateados, este sal é produzido artesanalmente apenas durante o verão. O sal branco da Sicília não passa por nenhum processo de refinamento ou adição de outros minerais, é rico em magnésio e potássio e tem baixo teor de cloreto de sódio. Pode ser usado em todos os pratos, principalmente nas entradas.

MOINHO PEQUENO

Cód: 022124 - EAN13: 8006614332195

 90 G   8 UNID. SEM GLÚTEN

 VIDRO   60 MESES

REFIL BAG

Cód: 023597 - EAN13: 8006614637344

 90 G 12 UNID. SEM GLÚTEN

 SACO 60 MESES

MOINHO MÉDIO

Cód: 024179 - EAN13: 8006614630307

 270 G 6 UNID. SEM GLÚTEN

 VIDRO   60 MESES

BAG

Cód: 023282 - EAN13: 8006614627918

 500 G 6 UNID. SEM GLÚTEN

PACOTE 60 MESES

Sal com Moedor e Refil

SAL ROSA DO HIMALAYA

Este sal é encontrado naturalmente nas profundezas das montanhas do Himalaya. Seus cristais apresentam coloração que variam de branco a rosa e ao vermelho escuro, dependo da mina da qual foi extraído. Apresenta um sabor rico e picante, devido a sua composição com 84 minerais diferentes, incluindo cálcio, magnésio, potássio e ferro. É excelente para ser usado em carnes, todos os tipos de peixes, vegetais e saladas.

MOINHO PEQUENO

Cód: 022135 - EAN13: 8006614330788

 90 G
 8 UNID.
 SEM GLÚTEN
VIDRO
 60 MESES

REFIL BAG

Cód: 023598 - EAN13: 8006614631632

 90 G
 12 UNID.
 SEM GLÚTEN
 SACO
 60 MESES

MOINHO MÉDIO

Cód: 024178 - EAN13: 806614630321

 270 G
 6 UNID.
 SEM GLÚTEN
 VIDRO
 60 MESES

BAG SAL GROSSO

Cód: 023281 - EAN13: 8006614626409

 500 G
 6 UNID.
 SEM GLÚTEN
 PACOTE
 60 MESES

BAG SAL FINO

Cód: 023280 - EAN13: 8006614626423

 500 G
 6 UNID.
 SEM GLÚTEN
 PACOTE
 60 MESES

Sal com Moedor

SAL DO CHIPRE

Produzido seguindo a tradição do Mar Mediterrâneo, este sal tem maior salinidade, formato em pirâmide e apresenta um sabor fresco e adocicado sem amargor no final. Excelente para ser utilizado em carnes, peixes, vegetais e saladas.

REFIL
Cód: 022130 - EAN13: 8006614622456

MOINHO
Cód: 022129 - EAN13: 8006614330719

 38 G
 36 MESES
 VIDRO
 SEM GLÚTEN
 8 UNID.

SAL AZUL DA PERSIA

Vindo do Irã, sua coloração azul é natural e se deve a concentração de silvinita e potássio. Tem sabor acentuado e, ao final, uma agradável picância. Pode ser usado em todos os tipos de alimentos e também como decoração.

REFIL
Cód: 022127 - EAN13: 8006614622449

MOINHO
Cód: 022126 - EAN13: 8006614330702

 82 G
 36 MESES
 VIDRO
 SEM GLÚTEN
 8 UNID.

Sal com Moedor

SAL VERMELHO DO HAWAI

O tom avermelhado deste sal se dá devido à mistura natural do sal com a argila vulcânica durante o processo de evaporação solar. Com alta concentração de ferro, apresenta um sabor intenso de avelã torrada e é excelente para ser utilizado em carnes grelhadas, sopas de legumes e arroz com mariscos.

REFIL
Cód: 022134 - EAN13: 8006614622548

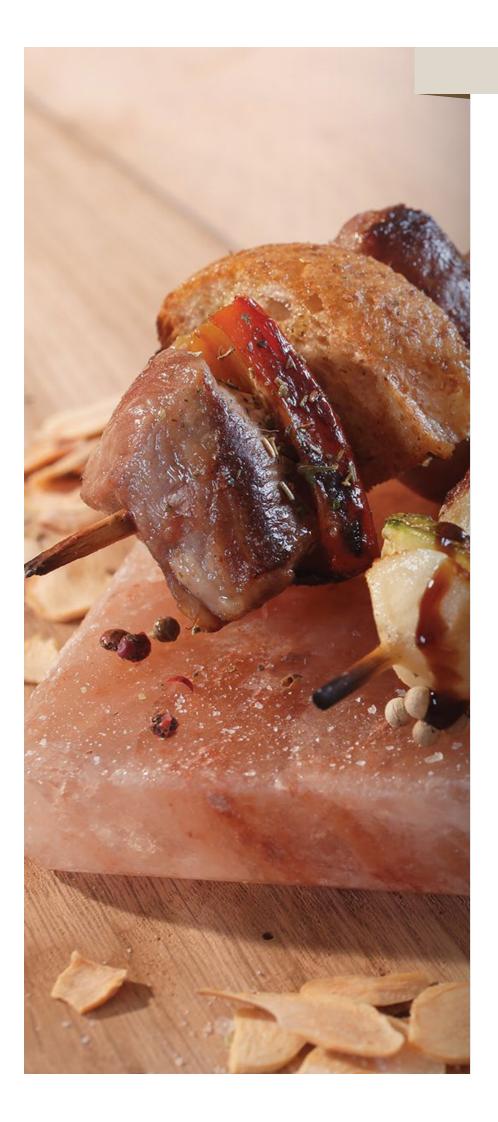
MOINHO
Cód: 022133 - EAN13: 8006614330801

 82 G

 36 MESES

 VIDRO

 SEM GLÚTEN

 8 UNID.

Kits e Edições Limitadas

Uma linha de produtos especiais para momentos únicos.

A Montosco preparou uma linha em edições para presentes.

Diferente e inusitado, agrada aos amantes da gastronomia e surpreende aos que estão apenas começando.

Menu

Edição Limitada

SAL EDIÇÃO BRASIL

A Montosco lançou a edição especial de sal da Sicília com as cores do Brasil! Sem nenhum tipo de corante ou aromatizante artificial, esta linha é elaborada a partir da mistura do extrato de manjericão e do limão Siciliano ao sal branco, dando a ele as cores do Brasil. Ideial para a finalização de pratos e saladas, esta linha irá surpreender com seus sabores e aromas como nenhum outro sal.

KIT MOINHOS COM SUPORTE

Cód: 022738 - EAN13: 8006614626874

 180 G

 24 MESES

 VIDRO

 SEM GLÚTEN

 6 UNID.

Kit Pinzimonio

KIT PINZIMONIO

Um kit único que agrada a todos. Um bom azeite extravirgem, um aceto balsâmico, um sal da Sicília com moedor, um mix de pimenta com moedor e ainda quatro pesqueiras para você servir e temperar seus petiscos favoritos.

Cód: 022160 - EAN13: 8006614625983

 Vidro

 24 meses

 6 Unid.

 Sem Glúten

Contém:

AZEITE EXTRAVIRGEM ITALIANO

 200 ml

VINAGRE BALSAMICO

 200 ml

SAL BRANCO DA SICILIA

 90 g

MIX DE PIMENTA

 35 g

BICO DOSADOR

 2 Unid.

PETISQUEIRA DE PORCELANA

 4 Unid.

Kit Trio Mediterrâneo

KIT TRIO MEDITERRÂNEO

Toda cozinha precisa ter quatro ingredientes básicos: curiosidade, vontade, alimentos de qualidade e bons temperos. Com eles, é possível se aventurar no mundo da gastronomia e nunca mais querer largar.

O kit Trio Mediterrâneo traz uma seleção de temperos indispensáveis em qualquer cozinha: um bom sal, para destacar o sabor natural dos alimentos, uma pimenta moída na hora e o alecrim, uma erva aromática que dá um toque único aos pratos.

Cód. 022967 - EAN13: 8006614625839

6 Unid. 36 Meses Sem Glúten

Contém:

ALECRIM

10 g

SAL ROSA DO HIMALAIA

90 g

PIMENTA NEGRA EM GRÃOS

43 g

Kit Pedra de Sal do Himalaia

KIT PEDRA DE SAL DO HIMALAIA

Para os amantes da cozinha que querem impressionar e receber com charme. Uma nova maneira de preparar seus pratos assados e grelhados. Utilizada para cozinhar alimentos sobre ela ou ainda para ser levada à mesa para servir, a Pedra de Sal do Himalaia salga os alimentos na medida certa.

Para deixar seus pratos ainda mais saborosos, além da Pedra de Sal Rosa do Himalaia, o kit conta ainda com um mix de temperos para peixe e um mix de temperos para carnes elaborados com os melhores temperos e especiarias do mediterrâneo, tudo para dar ao prato um sabor único!

Cód. 022966 - EAN13: 8006614625853

5 Unid. 36 Meses Sem Glúten

Contém:

PEDRA DE SAL ROSA

1,4 kg

MIX CARNE

23g

MIX DE PEIXE

25g

nova
Nova Funghi nasceu em 1980, fundada pelo Sr. Scapin, proprietário e mentor da empresa. Inspirado pelo sabor das velhas receitas venezianas, seu idealizador tinha o sonho de poder compartilhar sua paixão, e passou a produzir cogumelos prontos para consumo.
Ao longo do tempo, a Nova expandiu sua produção e aumentou sua gama de produtos. Hoje, graças à segunda geração desta empresa familiar, produz 150 itens e distribui por todo o mundo.
A produção segue padrões rigorosos de qualidade e segurança, e seus processos são reconhecidos pelos mais exigentes certificados internacionais como ISO, IFS, BRC e outros.
Seleção:
La Pastina
DAL 1947
ALIMENTOS
Menu

Nova

Prontos para servir, os cogumelos Nova são uma excelente e prática opção para entradas, pratos principais, pizzas e bruschettas. Crie seus pratos com praticidade e muito mais sabor!

Ainda frescos, os cogumelos são selecionados, processados e temperados, através de uma técnica chamada Trifolati. Esta receita tradicional salteia os cogumelos em azeite, manteiga, vinho branco e alho, dando um gosto todo especial às conservas.

FUNGHI

FUNGHI NOVA TRIFOLATI

O tradicional cogumelo Paris, já vem fatiado e temperado, prontos para servir ou então preparar deliciosos pratos como sopas ou até mesmo para incrementar seu strogonoff.

Cód: 023103 - EAN13: 8002622030122

180 G | 115 G | LATA | 12 UNID. | 48 MESES | SEM GLÚTEN

FUNGHI NOVA PORCINI TRIFOLA

Um dos mais nobres cogumelos, o Porcini tem um sabor irresistível que vai agradar os paladares mais exigentes. É apresentado de forma prática, saborosa e o que é melhor, já vem pronto para servir.

Cód: 023105 - EAN13: 8002622030160

180 G | 115 G | LATA | 12 UNID. | 48 MESES | SEM GLÚTEN

MISTO FUNGHI NOVA TRIFOLATI

Um misto de deliciosos cogumelos como: Porcini, Shitaki e Shimeji já temperados com sal, cebola, pimenta e salsinha. Deixe seus pratos muito mais saborosos com este prático mix de cogumelos.

Cód: 023106 - EAN13: 8002622030153

180 G | 115 G | LATA | 12 UNID. | 48 MESES | SEM GLÚTEN

FUNGHI

CREME FUNGHI PORCINI

Creme de Funghi Porcini traz o conceito de praticidade para o mercado de molhos saudáveis! Pronto para o consumo, com consistência cremosa, pode ser utilizado em diferentes pratos como: massas, caldos, pizza, risotto, bruschettas, gnocchi, saladas e Wrap.

Cód: 024340 - EAN13: 8002622031464

 190 G VIDRO 12 UNID. 48 MESES SEM GLÚTEN

FUNGHI NOVA FAMIGLIA GIALLA TRIFOLATI

Creme de Funghi Porcini traz o conceito de praticidade para o mercado de molhos saudáveis! Pronto para o consumo, com consistência cremosa, pode ser utilizado em diferentes pratos como: massas, caldos, pizza, risotto, bruschettas, gnocchi, saladas e Wrap.

Cód: 023102 - EAN13: 8002622030146

 180 G 115 G LATA 12 UNID. 48 MESES SEM GLÚTEN

A Rustichella d'Abruzzo foi fundada em 1924, na Itália.

O conhecimento, a paixão e a tradição fizeram com que a Rustichella d' Abruzzo se transformasse em uma marca superpremium, presente em mais de 65 países.

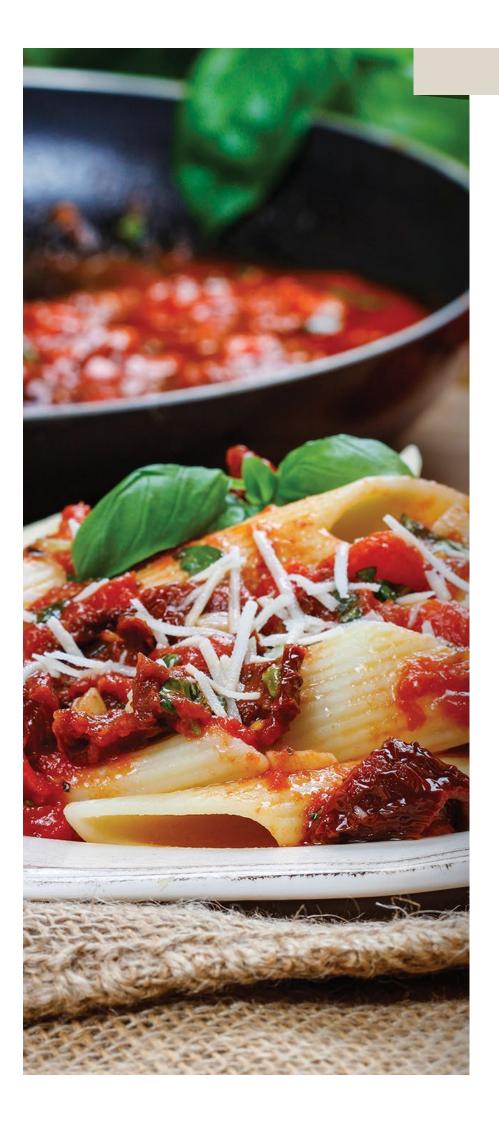
O quea torna tão especial é o processo artesanal por meio do qual suas massas são feitas. Os melhores grãos são selecionados, a água utilizada no preparo da massa é extraída de uma montanha da região que proporciona um sabor único. Além disso, todas as massas Rustichella, dos cortes tradicionais aos especiais, são trafilatas al bronzo, nome do processo que dá uma especial textura (áspera) à pasta, tornando mais fácil a absorção de molhos e aprimorando qualquer tipo de receita. As massas também passam por um lento processo de secagem em baixas temperaturas que pode ultrapassar 50 horas, preservando o sabor e aroma do trigo.Em respeito à natureza, a Rustichella utiliza somente embalagens 100% recicláveis, tingidas com tintas naturais.Todo esse cuidado resulta em um produto muito especial, como uma massa feita em casa.

As massas Rustichella são um verdadeiro achado para os amantes dos simples e autênticos sabores.

Você que é um amante da gastronomia, merece ao menos uma vez saborear a melhor massa do mundo! É seu direito.

Seleção:

La Pastina
DAL 1947
ALIMENTOS

Menu

Massa Curta

Os diferentes formatos não são apenas uma questão estética. Sabendo o molho ideal para cada massa, seu prato ficará mais saboroso e harmonioso.

As massas curtas combinam com molhos rústicos, já que mistura seus pedaços com a massa, liberando sabor e capturando temperos, deixando-a ainda mais suculenta. Indicada também para o preparo de saladas.

Massa Curta

MASSA FUSILLOTTI

Cód: 014134 - EAN13: 8009452227104

 500 G

 24 MESES

 PACOTE

 CONTÉM GLÚTEN

 20 UNID.

MASSA PENNE RIGATE

Cód: 013711 - EAN13: 8009452227074

 500 G

 24 MESES

 PACOTE

 CONTÉM GLÚTEN

 20 UNID.

MASSA RIGATONI

Cód: 013710 - EAN13: 8009452227319

 500 G

 24 MESES

 PACOTE

 CONTÉM GLÚTEN

 20 UNID.

Massa Longa

As massas longas casam muito bem com molho de tomate, vegetais, ervas aromáticas, molhos picantes, frutos do mar, molhos brancos, manteiga e queijos.

Menu

Massa Longa

MASSA SPAGHETTI

Cód: 013705 - EAN13: 8009452227012

 500 G 20 UNID. CONTÉM GLÚTEN

 PACOTE 24 MESES

MASSA BUCATINI

Ideal para servir com molho amatriciana ou molhos menos encorpados que passem por dentro da massa.

Cód: 022060 - EAN13: 8009452227159

 500 G 20 UNID. CONTÉM GLÚTEN

 PACOTE 24 MESES

MASSA LINGUINE

Cód: 013707 - EAN13: 8009452227036

 500 G 20 UNID. CONTÉM GLÚTEN

 PACOTE 24 MESES

MASSA FETTUCCINE

Cód: 013708 - EAN13: 8009452227050

 500 G 20 UNID. CONTÉM GLÚTEN

 PACOTE 24 MESES

MASSA PAPPARDELLE RIGATE

Cód: 013709 - EAN13: 8009452227173

 500 G 20 UNID. CONTÉM GLÚTEN

 PACOTE 24 MESES

Massa Especial

As massas especiais foram desenvolvidas para as pessoas que desejam opções com recheio ou até mesmo mudar a forma de preparo das massas, utilizando-as como risotos, em sopas ou como saladas.

Massa Especial

MASSA FREGOLA SARDA TOSTADA

A fregola sarda é uma massa típica da Sardenha. Feita à base de sêmola e de água, é reduzida em bolinhas. Além disso, é muito parecida com o couscous, porém maior. Tradicionalmente é preparada com frutos do mar, fica ótima na versão risoto associada a ingredientes simples, mas que se valorizam mutuamente.

Cód: 020325 - EAN13: 8009452224431

 500 G 24 MESES 12 UNID.

 PACOTE CONTÉM GLÚTEN

MASSA FREGOLA

Cód: 024161 - EAN13: 8009452276225

 500 G 24 MESES 12 UNID.

 PACOTE   CONTÉM GLÚTEN

MASSA CONCHIGLIONI

Cód: 013714 - EAN13: 8009452222116

 500 G 24 MESES 12 UNID.

 PACOTE CONTÉM GLÚTEN

MASSA PACCHERONI RIGATI

Cód: 023348 - EAN13: 8009452222277

 500 G 24 MESES 12 UNID.

 PACOTE CONTÉM GLÚTEN

MASSA CALAMARATA

Cód: 023349 - EAN13: 8009452222055

 500 G 24 MESES 12 UNID.

 PACOTE CONTÉM GLÚTEN

Menu

90" Rapida

Um novo conceito gastronômico que a Itália apresenta para o mundo.

Graças a uma tecnologia exclusiva, a Rustichella d'Abruzzo desenvolveu uma pasta única e surpreendente. Elaborada com sêmola de alta qualidade, trafilata ao bronze e com processo de secagem lento em baixas temperaturas, a massa mantém o máximo do sabor e aroma do trigo. Com a pasta 90'' Rapida, teremos à mesa toda qualidade de uma pasta artesanal em incríveis 90 segundos!

SPAGHETTI 90" RAPIDA

90" RAPIDA

O spaghetti que veio para revolucionar!

Graças a um micro corte longitudinal, que permite que a água cozinhe a massa por inteiro, este spaghetti fica pronto em apenas 90 segundos.

Ideal para os apreciadores de uma pasta veramente italiana, mas que também querem algo rápido, sem abrir mão da qualidade.

O que são 90 segundos para você? Escolha uma das embalagens e se surpreenda!

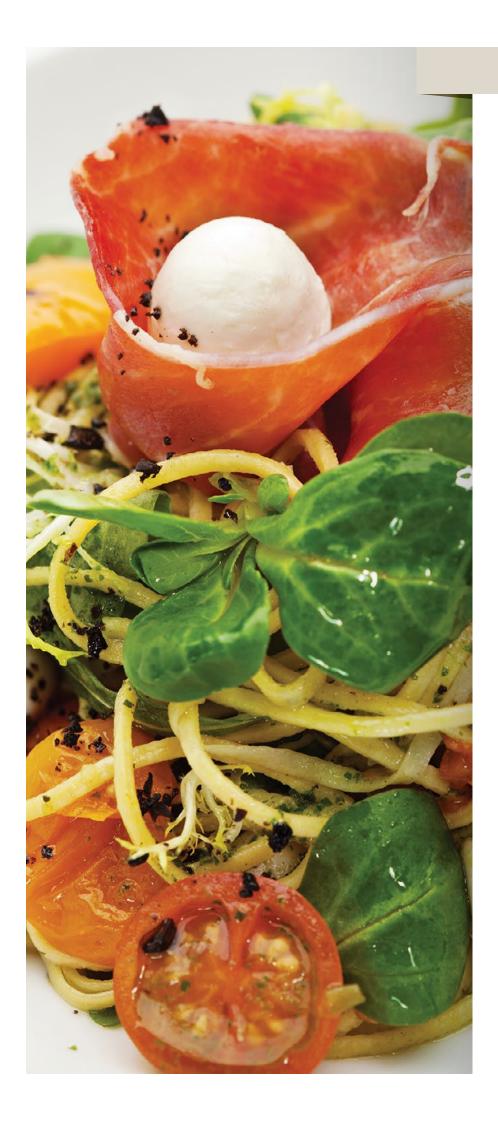
Cód: 023115 - EAN13: 8009452274450

300 G

Pacote

20 Unid.

36 Meses

Contém Glúten

Massa All'uovo

Aprimorando suas tradicionais receitas de pasta, a Rustichella desenvolveu a linha All'uovo, que tem em sua composição cerca de sete ovos inteiros para cada quilo de sêmola, enquanto os concorrentes utilizam em sua composição quatro ovos para cada quilo. Esta diferença faz com que as massas All'uovo da Rustichella tenham cocção mais rápida e uma textura mais leve e delicada. De sabor inigualável, essa massa dissolve na boca.

Massa All'uovo

MASSA GARGANELLI

Cód: 020327 - EAN13: 8009452273248

  200 G | 12 Unid. | Contém Glúten

 Pacote | 24 meses

MASSA TAGLIOLINI

Cód: 020317 - EAN13: 8009452273521

 200 G | 12 Unid. | Contém Glúten

  Pacote | 24 meses

MASSA FETTUCCINE

Cód: 020319 - EAN13: 8009452273590

 200 G | 12 Unid. | Contém Glúten

 Pacote | 24 meses

MASSA PAPPARDELLE

Cód: 020320 - EAN13: 8009452273514

 200 G | 12 Unid. | Contém Glúten

 Pacote | 24 meses

MASSA STUZZICARELLI AL FUNGHI PORCINI

Delicada massa da linha All'uovo com funghi em sua composição, que difere o seu sabor e a torna especial.

Cód: 020328 - EAN13: 8009452273606

 200 G | 12 Unid. | Contém Glúten

 Pacote | 24 meses

Massa Al Nero di seppia

Com sêmola de trigo duro e tinta de lula em sua composição, esta massa é a combinação perfeita com molhos à base de frutos do mar.

Menu

Massa Al Nero di seppia

MASSA TONNARELLI (SPAGHETTI)

Cód: 020330 - EAN13: 8009452222499

500 G

24 meses

Pacote

Contém Glúten

12 Unid.

MASSA LINGUINE

Cód: 013717 - EAN13: 8009452227920

500 G

24 meses

Pacote

Contém Glúten

12 Unid.

A S. Martino começou sua história em 1939, na Itália.

É a fascinante história de um homem que criava massas para pães caseiros e preparo para bolos em uma mercearia de bairro, fazendo suas entregas de bicicleta.

Os preparos para pães e bolos fizeram tanto sucesso que se espalharam por toda a Itália e depois, pelo mundo. Desse sucesso surgiram também as sobremesas S. Martino, desenvolvidas com os melhores ingredientes e a mais alta tecnologia.

Desde 1939 muitas coisas mudaram, mas a S. Martino continua inovando através de estudos contínuos baseados na paixão e profissionalismo em busca pela qualidade.

Certificada pelo ISO 9001, SA 8000, Organic Certificate – certificado de produção natural, IFS – (International Food Standard) – sistema de gestão com foco na qualidade e segurança dos produtos.

MOUSSE DE CHOCOLATE 70% CACAU

Feito à base de chocolate amargo com 70% de cacau, pode ser preparado a frio, sem precisar cozinhar.
A característica meio amarga e textura cremosa, fazem deste mousse uma sobremesa irresistível.

Cód: 023641 - EAN13: 8005650012405
DUN14: 18005650012402

Sem Glúten

STASH
Empresa com mais de 40 anos, iniciou seus trabalhos em Portland, em uma casa antiga ao estilo Vitoriano. Hoje é uma das maiores empresas especializadas em chás dos Estados Unidos.
O nome "Stash" veio das antigas navegações, quando os capitães dos navios recebiam como presente os melhores chás, que ficavam muito bem guardados e eram cobiçados por todos, conhecidos como os "Stash Tea".
Seleção:
La Pastina
DAL 1947
ALIMENTOS
Menu

Chás Gelados

Naturalmente refrescante, são saudáveis e muito práticos. Basta diluir 1 sachê em 500ml de água fria e está pronto! Um delicioso chá gelado sem aditivos artificiais, sem açúcar e sem aromatizantes.

Ideal para as tardes quentes de verão.

Chás Gelados

CHÁ VERDE GELADO

O chá mais popular do mundo na versão gelada.

Cód: 022599 - EAN13: 0776523332514

 20 g c/ 10 sachês

 12 Unid.

 PARVE Kosher

 Pacote

 24 meses

 Sem Glúten

CHÁ VERDE GELADO COM BLUEBERRY

Chá verde com blueberry, na versão gelada.

Cód: 022600 - EAN13: 0776523331074

 20 g c/ 10 sachês

 12 Unid.

 PARVE Kosher

 Pacote

 24 meses

 Sem Glúten

CHÁ VERDE GELADO COM LIMÃO E GENGIBRE

Chá verde com limão e gengibre, na versão gelada.

Cód: 022601 - EAN13: 0776523334044

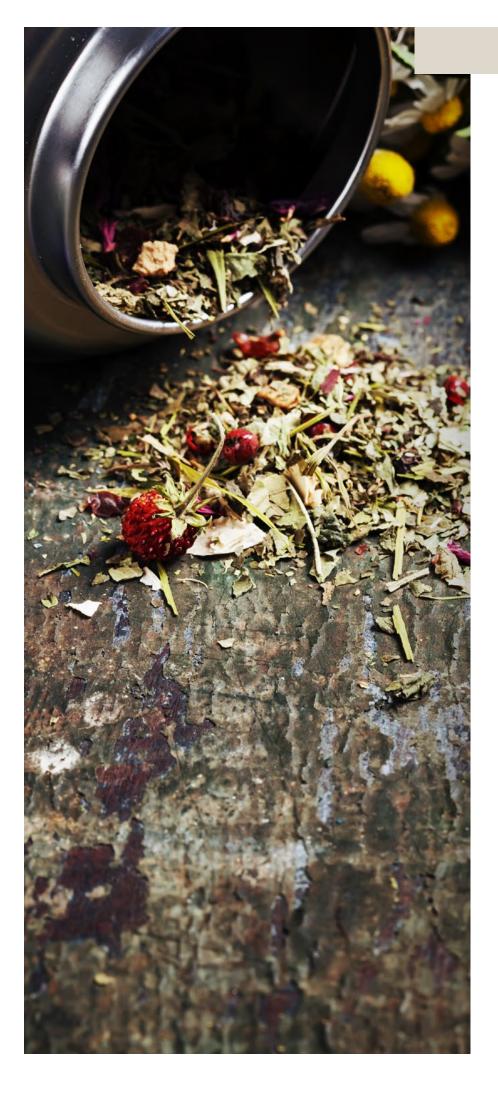
 20 g c/ 10 sachês

 12 Unid.

 PARVE Kosher

 Pacote

 24 meses

 Sem Glúten

Chá Descafeinado

Descafeinados naturalmente através de um processo sem nenhum tipo de aditivo químico, utilizando somente CO2 que mantém seus distintos sabores e riquezas inigualáveis. São perfeitos a qualquer hora do dia ou noite.

CHÁS DESCAFEINADOS

CHÁ EARL GREY DESCAFEINADO

O famoso e mais consumido chá do mundo, descafeínado naturalmente e preparado a partir de ervas frescas e óleo natural de bergamota, possuem cor e sabor naturais das folhas.
Para desfrutar do chá, despeje 240 ml de água quente sobre o sachê, abafe com um pires por 3 minutos. Ideal para ser consumido antes de dormir.

Cód: 022596 - EAN13: 077652082777

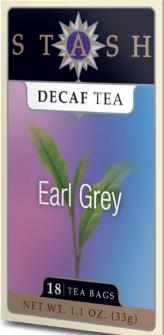
33 G
C/ 18 SACHÊS

6 UNID.

KOSHER

PACOTE

36 MESES

SEM GLÚTEN

Chás Herbais

Com um mix de ervas e especiarias selecionadas em todo o mundo, a hora do chá será ainda mais prazerosa com estes sabores e aromas intensos.

CHÁ HERBAL

CHÁ DE BLUEBERRY

Com um blend saboroso, o blueberry é refrescante e levemente cítrico. Para desfrutar do chá, despeje 240 ml de água quente sobre o sachê, abafe com um pires de 3 a 5 minutos.

Cód: 022588 - EAN13: 077652082661

 38 G C/ 20 SACHÊS

 6 UNID.

KOSHER

PACOTE

36 MESES

SEM GLÚTEN

CHÁ DE CANELA, CAMOMILA E MAÇÃ

Com sabor intenso e marcante que lembra aquela torta de maçã recém-saída do forno, ótimo para as tardes de inverno.
Para desfrutar do chá, despeje 240 ml de água quente sobre o sachê, abafe com um pires de 3 a 5 minutos.

Cód: 022586 - EAN13: 0776520823954

 40 G C/ 20 SACHÊS

 6 UNID.

KOSHER

 PACOTE

 36 MESES

 SEM GLÚTEN

Chá Verde

O sabor do verdadeiro chá verde preparado apenas com folhas *Camellia Sinensis* inteiras selecionadas. Sabores únicos e diferenciados do mercado.

CHÁ VERDE

CHÁ VERDE DE GENGIBRE E PÊSSEGO

Feito a partir do Matcha, o processo de transformar em pó as folhas de chá verde, usado há séculos na tradicional cerimônia do chá Chinesa, com um toque de refrescância do gengibre e pêssego.
Para desfrutar do chá, despeje 240 ml de água quente sobre o sachê, abafe com um pires de 1 a 3 minutos.

Cód: 022592 - EAN13: 0776520836510

 36 G C/ 18 SACHÊS

 6 UNID.

 KOSHER

 PACOTE

 36 MESES

 SEM GLÚTEN

CHAI VERDE

O tradicional chá indiano, com seus aromas e sabores inigualáveis diretamente da origem das mais deliciosas especiarias.
Para desfrutar do chá, despeje 240 ml de água quente sobre o sachê, abafe com um pires de 1 a 3 minutos.
Pode ser consumido com água ou como na Índia, adicionando um pouco de leite.

Cód: 022591 - EAN13: 0776520825248

 38 G C/ 20 SACHÊS

 6 UNID.

 KOSHER

 PACOTE

 36 MESES

 SEM GLÚTEN

Menu

PRODUTOR - EUA

CHÁ PRETO

Antioxidante natural, um dos chás mais comercializados no mundo.

Produzido unicamente por folhas *Camellia Sinensis*, que sofre oxidação total das folhas, deixando sua tonalidade mais escura e sabor levemente amargo.

Menu

CHÁ PRETO

CHÁ PRETO DE LARANJA E ESPECIARIAS

Preparado unicamente com a melhor seleção de folhas, com um toque de laranja e especiarias. O resultado é um magnífico chá, aromático e suave. Para desfrutar do chá, despeje 240 ml de água quente sobre o sachê, abafe com um pires por 3 minutos.

Cód: 022584 - EAN13: 0077652082265

Menu

Bebidas

Menu

CHILE

O Chile se destaca como principal exportador de vinhos na América do Sul. Além disso, sua extensão territorial chama a atenção, pois favorece a possibilidade do cultivo de uvas em inúmeras regiões. Desde o início do século passado, o país se tornou uma potência em ascensão, e a imigração, principalmente de espanhóis, italianos, alemães e franceses, favoreceu a cultura do vinho.

Os enólogos chilenos são responsáveis pelo ressurgimento da Carménère, que posteriormente foi reconhecida como uva emblemática. Muitas castas se destacam nas variadas regiões do país: Cabernet Sauvignon, Syrah, Carménère e Pinot Noir são as mais populares; porém uma infinidade de outras uvas é plantada com bons resultados. As uvas brancas de maior destaque são Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, Gewurztraminer e Riesling.

A gastronomia chilena é conhecida pela presença abundante de frutos do mar, e as águas do Pacífico favorecem uma enorme quantidade de peixes, crustáceos e mariscos. Os vinhos brancos intensos, frescos e minerais elaborados no país são ideais para a gastronomia regional.

O povo chileno é muito ligado às tradições indígenas (Mapuches) e acredita que o terruño (terroir) e a mão do homem conferem ao vinho a sua singularidade.

Os produtores locais têm como objetivo tornar o país, até 2020, o maior produtor mundial de vinhos Premium elaborados de maneira sustentável. O vale de Maule concentra a maior parte de hectares de vinhedos, com produção de 2,5 bilhões de toneladas/ano.

Seleção:

La Pastina
DAL 1947
VINHOS

Emiliana

Ao final da década de 1990, Rafael e José Guilisasti perceberam que o consumidor global estava cada vez mais preocupado com a saúde e com o meio ambiente, e em conjunto com a visão enológica de Álvaro Espinoza, iniciaram o processo de converter uma vinícola chilena convencional para uma de manejo 100% orgânico e biodinâmico, com o forte objetivo de criar vinhos de alta qualidade e com um grande respeito à natureza.

O foco de trabalho da Emiliana se traduz em uma palavra: excelência, a qual resume a perfeita harmonia entre a máxima qualidade, o respeito pelas pessoas e ambiente.

Hoje a Emiliana tem um portfólio completo e reconhecido nacional e internacionalmente, pois é adequado às novas necessidades dos nossos consumidores. É a maior vinícola orgânica do mundo e foi a primeira a possuir o selo de certificação orgânica no Brasil. Eleita como "Companhia Verde do Ano" no Green Awards 2012, organizado pela revista inglesa The Drink Business. Possui atualmente um total de 1.117 hectares nas melhores regiões vitivinícolas do Chile, onde puderam determinar os melhores locais para a plantação de cada variedade de uva.

Emiliana

EMILIANA CHARDONNAY

Aromas de frutas brancas, como abacaxi e pêssego. Saboroso e fresco, apresenta ótima acidez.

Cód.020507 - EAN: 7804320068589

EMILIANA SAUVIGNON BLANC

Aromas de frutas cítricas, como lima e toranja, com boa estrutura e corpo leve.

Cód.020508 - EAN:7804320068596

EMILIANA CARMÉNÈRE

Apresenta aromas de frutas vermelhas e corpo leve, balanceado e com taninos redondos.

Cód.020504 - EAN:7804320177281

Emiliana

EMILIANA CABERNET SAUVIGNON

Fresco, com aromas de frutas vermelhas, taninos sutis e sedosos e bom equilíbrio.

Cód.020503 - EAN:7804320068565

Cabernet Sauvignon — Valle Central

Corpo Leve — 12 Unid.

EMILIANA MERLOT

Apresenta aromas de frutas vermelhas como morango, notas de especiarias e toques de café, além de longa persistência final de boca.

Cód.020505 - EAN:7804320068572

Merlot — Valle Central

Corpo Médio — 12 Unid.

Adobe

ADOBE CHARDONNAY

Frutas cítricas como lima, notas herbáceas e toques minerais no olfato. Na boca é bem equilibrado, fresco, suculento e com final persistente.

Cód.020497 - EAN:7804320150628 (750 ml) 12 Unid.

Cód. 022860 - EAN:7804320514338 (1/2 gfa.) 24 Unid.

 Chardonnay

 Valle de Casablanca

Corpo Médio

3 meses em barricas de carvalho francês

ADOBE GEWURZTRAMINER

No nariz apresenta aromas de flores brancas, notas de frutas cítricas e um toque herbáceo. Na boca revela notas florais e é leve, com uma certa doçura.

Cód.020499 - EAN:7804320306216 12 Unid.

 90% Gewürztraminer
10% Sauvignon Blanc

 Valle de Rapel

 Corpo Leve

 3 meses em barricas de carvalho francês

ADOBE SAUVIGNON BLANC

Um aroma fresco, que remete a frutas cítricas, como lima e grapefruit, e a notas herbáceas. No palato, as sensações aromáticas se repetem. Um vinho fresco e agradável.

Cód. 020498 - EAN:7804320306322 12 Unid.

 Sauvignon Blanc

 Valle de Casablanca

 Corpo Leve

 3 meses em barricas de carvalho francês

ADOBE ROSÉ

Com cor salmão claro, este rosé revela aromas de frutas vermelhas, como morangos, notas florais e toques de frutas cítricas. No paladar o vinho é leve, fresco e sutil, com boa acidez e equilíbrio. Seu final de boca é persistente, destacando-se por frutas vermelhas frescas e toques florais. .

Cód. 023499 - EAN:7804320268170 12 Unid.

 40% Syrah
40% Cabernet Sauvignon
20% Merlot

 Valle de Rapel

 Corpo Leve

Adobe

ADOBE CABERNET SAUVIGNON

Aromas de especiarias e de frutas vermelhas como cerejas e amoras. No paladar, taninos sedosos e longo final de boca.

Cód.020493 - EAN: 7804320150611 (750 ml) 12 Unid.

 85% Cabernet Sauvignon
15% Syrah

 Valle Central

 Corpo Médio

6 meses,
20% em barricas
de carvalho francês

ADOBE CARMÉNÈRE

Apresenta aromas de frutas vermelhas e de especiarias como a pimenta-negra. Na boca é equilibrado, com taninos firmes e boa acidez.

Cód.020494 - EAN:7804320150604 (750 ml) 12 Unid.

 Carménère

 Valle de Colchagua

 Corpo Médio

6 meses,
20% em barricas
de carvalho francês

ADOBE MERLOT

No nariz, aromas de frutas vermelhas frescas como morangos, pimenta-negra e tostado. Na boca apresenta boa estrutura, taninos sutis e final elegante.

Cód.020495 - EAN:7804320198552 12 Unid.

 Merlot

Valle de Rapel

Corpo Médio

6 meses
20% em barricas
de carvalho francês

ADOBE

ADOBE SYRAH

No olfato, aromas de cassis, cereja fresca, notas defumadas e especiarias, como pimenta negra. Na boca é intenso e encorpado, com final marcante e equilibrado.

Cód.020496 - EAN:7804320198521 12 UNID.

 SYRAH

 VALLE DE RAPEL

CORPO MÉDIO

 6 MESES, 20% EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS

ADOBE PINOT NOIR

Aromas de frutas vermelhas frescas, notas florais e especiarias como a canela. Paladar equilibrado, com taninos sutis e boa acidez.

Cód.020500 - EAN:7804320457963 12 UNID.

 PINOT NOIR

 VALLE DE CASABLANCA

 CORPO LEVE

 8 MESES, 20% EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS

NOVAS

NOVAS CHARDONNAY

Aromas de frutas cítricas, notas minerais e toques defumados e tostados. No paladar, apresenta médio corpo, taninos firmes é ótima estrutura. Final persistente.

Cód.020492 - EAN:7804320120911 12 UNID.

 CHARDONNAY

 VALLE DE CASABLANCA

 CORPO MÉDIO

 4 MESES, 30% EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS

NOVAS CARMÉNÈRE-CABERNET

No nariz, aromas de frutas vermelhas frescas, especiarias e um toque de tostado. No paladar, taninos firmes e intensos e ótima estrutura. Final elegante e persistente.

Cód.020491 - EAN:7804320081335 12 UNID.

 85% CARMÉNÈRE
15% CABERNET SAUVIGNON

 VALLE DE COLCHAGUA

 CORPO MÉDIO

 12 MESES, 70% EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS

2011 – 89 DES
2012 – 91 GUIA PEÑÍN

Novas

NOVAS CABERNET SAUVIGNON

Cor rubi intenso. No nariz ressalta a complexidade com notas de cerejas frescas além de suaves toques de chocolate. Um vinho de grande volume e concentração, com taninos redondos e sedoso, bom equilíbrio e agradável final frutado e persistente.

Cód. 020490 - EAN: 7804320120904 12 Unid.

 98% Cabernet Sauvignon 2% Syrah

 Valle del Maipo

 Corpo Médio

 12 meses, 35% carvalho francês, 35% americano, 30% tanque de inox

NOVAS PINOT NOIR

No olfato revela frutas vermelhas, notas defumadas e toques de cacau. No paladar é fresco e suculento, bem equilibrado e com boa acidez.

Cód.020817 - EAN:7804320478296 12 Unid.

 Pinot Noir

 Valle de Casablanca

 Corpo Médio

 8 meses, 20% em barricas de carvalho francês

Signos de Origen

SIGNOS DE ORIGEN CHARDONNAY-VIOGNIER-MARSANNE-ROUSSANNE

No nariz é elegante, com aromas de damasco, jasmim, ameixa e um toque mineral. Na boca, notas de flores e frutas secas. Persistente e final harmonioso.

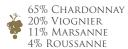
Cód.020802 - EAN:7804320467580

65% Chardonnay
20% Viognier
11% Marsanne
4% Roussanne

Valle de Casablanca

Corpo Médio

12 Unid.

2013 – 93 James Suclink

SIGNOS DE ORIGEN SYRAH

Apresenta aromas de especiarias, como cravo e canela, frutas vermelhas maduras e notas minerais. Bem estruturado, tem boa concentração e taninos redondos e sedosos. Longo final.

Cód.020487 - EAN:7804320467566

88% Syrah
7% Merlot
5% Viognier

12 meses em barricas de carvalho

Corpo Médio

12 Unid.

Valle de Casablanca

Menu

Signos de Origen

SIGNOS DE ORIGEN CABERNET SAUVIGNON

Aromas de frutas vermelhas, notas tostadas e toques mentolados. No paladar, taninos redondos e acidez equilibrada e final longo.

Cód.020488 - EAN:7804320467559

 Cabernet Sauvignon

 Corpo Médio

 2011 – 90 James Suclink
2010 – 92 James Suclink
2015 – 93 Descorchados ed. 2018

 Valle del Maipo

 12 meses,
70% em barricas de carvalho francês

 12 Unid.

SIGNOS DE ORIGEN PINOT NOIR

No nariz, aromas de frutas vermelhas frescas, especiarias e toques de cacau. No paladar é elegante e fresco, com taninos sutis e final de boca intenso.

Cód.020489 - EAN:7804320476179

 Pinot Noir

 Corpo Médio

 2012 – 91 James Suclink

 Valle de Casablanca

 8 meses em barricas de carvalho francês

 12 Unid.

Coyam

COYAM

Aromas de frutas negras maduras, notas defumadas e de chocolate e toques minerais. No paladar é encorpado, equilibrado, com taninos redondos e macios.

Cód.020486 - EAN:7804320081496 6 Unid.

48% Syrah
24% Carmenère
11% Merlot
10% Cabernet Sauvignon,
3% Mourvedre
3% Malbec
1% Petit Verdot

 Valle de Colchagua

 13 meses em barricas de carvalho

2011 – 91 RP
2011 – 91 WE
2013 – 93 DES
2011 – 93 DES
2012 – 95 James Suclink
2011 – 91 WS
2010 – 91 WS
2011 – 93 Guia Peñín
2017 – 92 Pontos Guia Descorchados
2016 – 93 James Suckling
2017 – Medalha de ouro no IWC

 Encorpado

Menu

GÊ

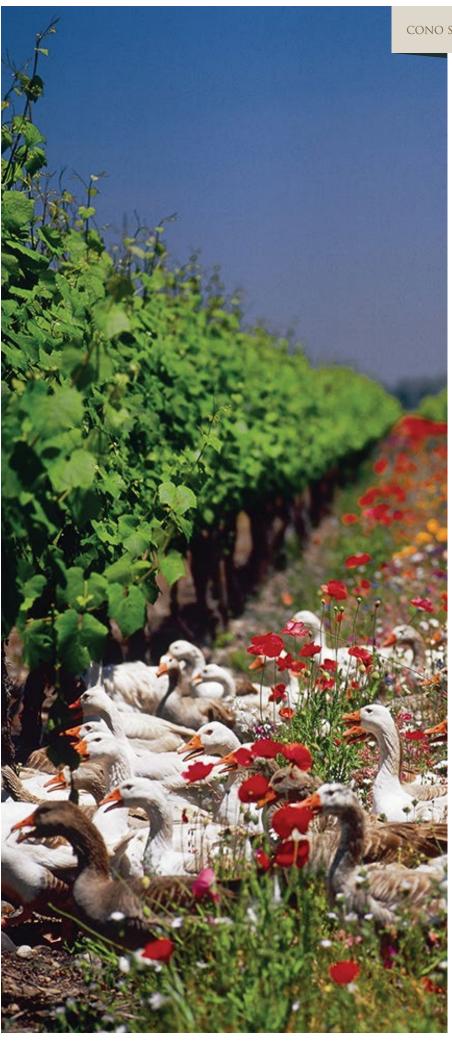
GÊ

Aromas complexos de frutas vermelhas, notas defumadas e toques de cedro. Na boca apresenta grande complexidade, equilíbrio, bom corpo, taninos maduros e aveludados.

Cód.020485 - EAN:7804320232584

2011 – 91 WINE ADVOCATE

VALLE DE COLCHAGUA

Menu

Cono Sur

A Viña Cono Sur foi fundada em 1993, visando à elaboração de vinhos Premium, expressivos e inovadores, capazes de transmitir a essência do Novo Mundo. Seu nome é uma referência à sua origem geográfica: o Cone Sul da América.

Desde a sua criação, a vinícola aplica novas ideias e tecnologias aos tradicionais métodos enólogos, a fim de criar vinhos marcantes e arrojados, provenientes da terra mais ao sul do mundo. Sempre orientada para a qualidade e inovação, caracteriza-se pelo uso criativo da tecnologia, respeito e compromisso com o meio ambiente.

Há alguns anos, tornou-se uma das maiores produtoras de Pinot Noir do mundo. Expandiu os limites da viticultura e enologia chilenas, com o cultivo de uvas antes praticamente desconhecidas no Chile, como Viognier, e com o lançamento do primeiro vinho com uva Riesling cultivada no Valle de Bio-Bio.

A Cono Sur mantém-se profundamente comprometida com o desenvolvimento de suas políticas ambientais, acreditando que a produção de vinhos de alta qualidade pode, e deve, andar de mãos dadas com práticas eco-friendly. Ao longo dos anos, implementou o plano Acción Limpia, que inclui a gestão natural das vinhas, a produção orgânica e a neutralização das emissões de CO_2 para obter o CarbonNeutrau®.

Essas abordagens inovadoras formam o ponto de partida para a expressão de cada um de seus excepcionais vinhos.

Menu

Cono Sur 1551

1551 CHARDONNAY

Aroma de frutas brancas como maçã, notas cítricas e toques de manteiga. No palato é fresco e agradável. Final leve e sutil.

Cód.022533 - EAN:7804320601861

90% Chardonnay
10% outras uvas da região

Valle Central

Corpo Leve

12 Unid.

1551 CABERNET SAUVIGNON

Aroma de frutas negras e vermelhas com toques de especiarias. No palato é delicado e equilibrado com taninos macios. Final longo e persistente.

Cód.022531 - EAN:7804320425276

85% Cabernet Sauvignon
15% Merlot

Valle Central

Corpo Leve

12 Unid.

1551 CARMÉNÈRE

Aroma de frutas vermelhas frescas e notas de especiarias. No palato é leve e redondo com taninos elegantes. Final longo e persistente.

Cód.022532 - EAN:7804320601854

85% Carménère
15% Cabernet Sauvignon

Valle Central

Corpo Leve

12 Unid.

Menu

BICICLETA

BICICLETA CHARDONNAY

Aroma de frutas brancas frescas e cítricas com toques minerais. No palato é fresco e equilibrado.
De paladar complexo e ótima acidez. Final longo e persistente.

Cód.022538 - EAN:7804320753751

CHARDONNAY

VALLE CENTRAL

CORPO LEVE

12 UNID.

BICICLETA GEWURZTRAMINER

Aroma floral com notas de lichia. No palato é fresco, elegante e saboroso. Final sutil e equilibrado.

Cód.022540 - EAN:7804320753904

GEWURZTRAMINER

VALLE CENTRAL

CORPO LEVE

12 UNID.

BICICLETA SAUVIGNON BLANC

Aroma de frutas cítricas como pomelo (grapefruit) com notas de maçã verde e toques herbáceos. No palato é fresco com acidez equilibrada. Final macio e equilibrado.

Cód.022539 - EAN:7804320753003

SAUVIGNON BLANC

CORPO LEVE

12 UNID.

VALLE CENTRAL

Bicicleta

BICICLETA CABERNET SAUVIGNON

Cor rubi intenso. Aroma de frutas vermelhas frescas, notas de especiarias toques de tostados. No palato é frutado, remetendo chocolate e baunilha. Final longo e persistente.

Cód.023538 - EAN:7804320054940 (187 ml) 24 Unid.

Cód.022534 - EAN:7804320753607 (750 ml) 12 Unid.

 Valle Central Corpo Médio 8 meses em barricas de carvalho

 90% Cabernet Sauvignon, 3% Merlot, 2% Carménère, 2% Syrah, 1% Petit Verdot, 1% Malbec e 1% Alicante Bouschet.

BICICLETA CARMÉNÈRE

Aroma de frutas vermelhas como morango e cereja e notas de especiarias.
No palato é frutado e suculento, de acidez equilibrada e excelente estrutura.
Final longo e persistente.

Cód.022535 - EAN:7804320119434 12 Unid.

 85% Carménère, 7% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah, 2% Malbec 1% Alicante Bouschet.

 Valle do Colchagua Corpo Médio 9 meses em barricas de carvalho

BICICLETA PINOT NOIR

Cor rubi intenso com reflexos granada. Aroma de frutas negras e vermelhas maduras com notas de tostado e defumado. No palato é frutado, taninos finos e doces, excelente textura. Final longo e persistente.

Cód.023632 - EAN:7804320076478 (375 ml) 24 Unid.

Cód.022537 - EAN:7804320753454 (750 ml) 12 Unid.

 Pinot Noir Valle Central

 Corpo Leve 8 meses em barricas de carvalho

BICICLETA SYRAH

Aroma de frutas vermelhas como amora e cereja com notas de tostado e toques de chocolate. No palato é frutado, sedoso, fresco e equilibrado. Final longo e persistente.

Cód.022536 - EAN:7804320061818 12 Unid.

 85% Syrah, 10% Carménère 3% Malbec, 1% Cabernet Sauvignon 1% Aspiran Bouschet.

 Valle Central

 Corpo Médio

 8 meses em barricas de carvalho

Cono Sur Cosecha Noble

CONO SUR COSECHA NOBLE RIESLING

Aroma complexo e mineral, com notas de flores e mel.
Palato delicado e equilibrado. Final fresco e sutil doçura.

Cód.022550 - EAN:7804320474861

 Riesling

 Valle del Bio Bio

 Corpo Leve

 12 Unid.

Cono Sur Reserva Especial

RESERVA ESPECIAL CHARDONNAY

Aroma de frutas tropicais como abacaxi, notas de pomelo (grapefruit) e toques de defumados e tostados. No palato é frutado com agradável mineralidade. Final fresco e equilibrado.

Cód.022545 - EAN:7804320407050

 Chardonnay

 Valle de Casablanca

 Corpo Médio

 5 meses em barricas de carvalho

 12 Unid.

RESERVA ESPECIAL SAUVIGNON BLANC

Aroma de frutas cítricas como pomelo (grapefruit) com notas de flores brancas e toques herbáceos. Palato delicado e equilibrado com agradável mineralidade.
Final fresco e equilibrado.

Cód.022546 - EAN:7804320234007

 Sauvignon Blanc

 Valle de Casablanca

 2014 - 92 DES

 Corpo Médio

 12 Unid.

Cono Sur Reserva Especial

RESERVA ESPECIAL CABERNET SAUVIGNON

Aromas de frutas vermelhas como framboesas maduras, morangos e ameixas, mescladas com notas de especiarias doces. No palato é frutado com taninos sedosos. Final longo, elegante e persistente.

Cód.022541 - EAN:7804320753157

86% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah, 4% Carménère, 3% Malbec e 2% Merlot

2012 – 89 DES

11 meses em barricas de carvalho

Corpo Médio

Valle del Maipo

12 Unid.

RESERVA ESPECIAL CARMÉNÈRE

Aromas de frutas vermelhas e negras com notas de especiarias e toques de café.
No palato é intenso e estruturado com taninos potentes. Final longo, elegante e frutado.

Cód.022542 - EAN:7804320233970

86% Carménère, 7% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah, 1% Malbec e 1% Alicante Bouschet

Valle del Cachapoal

12 Unid.

Corpo Médio

12 meses em barricas de carvalho

RESERVA ESPECIAL PINOT NOIR

Aromas de frutas vermelhas maduras, como cereja e morango, e notas de café e cacau.
No palato é frutado e sedoso com taninos sutis. Final longo e equilibrado.

Cód.022544 - EAN:7804320753300

Pinot Noir

Valle del Cachapoal

12 Unid.

Corpo Médio

10 meses em barricas de carvalho

RESERVA ESPECIAL SYRAH

Aroma de frutas negras maduras, como cereja e frutas silvestres, e notas de especiarias doces e chocolate com toques de violeta. No palato, ótima estrutura com taninos redondos. Final longo e frutado.

Cód.022543 - EAN:7804320233987

95% Syrah, 4% Cabernet Sauvignon e 1% Carménère

Corpo Médio

12 meses em barricas de carvalho

2013 – 91 DES

Valle del Cachapoal

12 Unid.

ARGENTINA

Por ter herdado muito da cultura europeia, a Argentina preserva a tradição não apenas na gastronomia, mas também na dança, cujo principal representante é o tango – ritmo de destaque na vida do argentino.

A tradição do vinho vem para reforçar o estilo de vida portenho, que alia a gastronomia, a música e a uva Malbec como centro de tudo. A Malbec é facilmente harmonizada com carnes intensas, com grande porte de gordura, muito presente na mesa do argentino. Já a Torrontés se destaca como a uva branca mais emblemática entre os países vinícolas da América do Sul. Sua exclusividade no terroir da Argentina a torna a casta de maior destaque.

Segundo os argentinos, a Cordilheira dos Andes é uma das razões para que o vinho expresse a sua máxima potência. Mendoza e San Juan concentram a maior área plantada, cerca de 80% da produção. No total, o país produz aproximadamente três bilhões de toneladas da bebida, sendo o sexto produtor mundial.

Seleção:

CHAKANA

A vinícola possui sua essência enraizada na cultura andina. Foi fundada em dois de maio de 2002, coincidentemente no mesmo dia em que a constelação Cruzeiro do Sul, conhecida como Chakana pelos povos andinos, assumiu sua posição vertical que sinaliza o início de um novo ciclo agrícola.

A filosofia da Chakana é baseada na criação de grandes vinhos que reflitam em sua essência a sabedoria dos seus ancestrais, de modo a criar uma ponte entre o espiritual e o material.

A Bodega Chakana oferece a mais alta expressão de um terroir excepcional: a região de Agrelo, no Departamento de Luján de Cuyo, Mendoza. Os 300 hectares de vinhedos ficam em uma das regiões mais frias de Mendoza, cujas condições climáticas permitem realizar uma viticultura quase orgânica.

Chakana

CHAKANA TORRONTÉS

Amarelo-palha brilhante. Aroma fresco, com notas de flores brancas e frutas cítricas com leve toque de especiarias. No paladar é longo e intenso, com final de boca floral.

Cód.022839 - EAN:7798108620208

Torrontés

Corpo Leve

12 Unid.

Mendoza

CHAKANA MALBEC ROSÉ

Intenso e fresco, com aromas de frutas vermelhas como cereja, morango e framboesas. No paladar, confirma as sensações olfativas. É bem equilibrado e com final elegante.

Cód.014440 - EAN:7798108620086

85% Malbec e 15% Syrah

Mendoza

Corpo Médio

12 Unid.

CHAKANA MALBEC

Aromas intensos de frutas vermelhas, como ameixa e morango e especiarias, e toques sutis de flores secas. Na boca é encorpado, com taninos aveludados e final persistente.

Cód. 014442 - EAN:7798108620017 (750 mL)

12 Unid.

Cód.014443 - EAN:7798108620321 (1/2 gfa.)

12 Unid.

90% Malbec e 10% Outras uvas

Mendoza

Encorpado

3 meses em barricas de carvalho

CHAKANA SYRAH

Cor vermelho granada intenso. Nariz frutado destaque para as frutas vermelhas frescas e notas de especiarias exóticas. Em boca seus taninos são sedosos e intensos. Fresco com notas minerais. Final longo e persistente.

Cód. 014445 - EAN:7798108620055 (750 mL)

Syrah

Mendoza

Encorpado

3 meses em barricas de carvalho francês

12 Unid.

CHAKANA ESTATE

ESTATE CABERNET SAUVIGNON

No nariz é intenso, destacam-se as frutas negras, como cassis e menta, e um sutil toque de chocolate.
Em boca, apresenta boa estrutura, taninos maduros e sedosos. Final persistente.

Cód.014447 - EAN:7798108620062

Cabernet Sauvignon

12 meses em barricas de carvalho francês

Encorpado

12 Unid.

Mendoza

ESTATE MALBEC

Aromas de frutas secas (como ameixa) adornadas por especiarias exóticas e um toque de chocolate. No paladar, ótima concentração de frutas e taninos equilibrados.

Cód.013977 - EAN:7798108620079

Malbec

12 meses em barricas de carvalho francês

Encorpado

12 Unid.

Mendoza

Menu

CHAKANA ESTATE

ESTATE BONARDA

Vermelho com reflexos violáceos. Aroma de frutas negras como amora e cereja. No boca é sedoso, de médio corpo, com taninos doces e final remetendo a frutas negras e carvalho.

Cód. 022840 - EAN:7798108620314

BONARDA

MENDOZA

CORPO MÉDIO

10 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS

12 UNID.

Menu

CHAKANA ESTATE SELECTION

ESTATE SELECTION MALBEC

Revela notas de frutas negras maduras e toques de especiarias exóticas, tabaco e café. Na boca é elegante e equilibrado, de final longo e persistente.

Cód.013978 - EAN:7798108620048

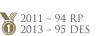
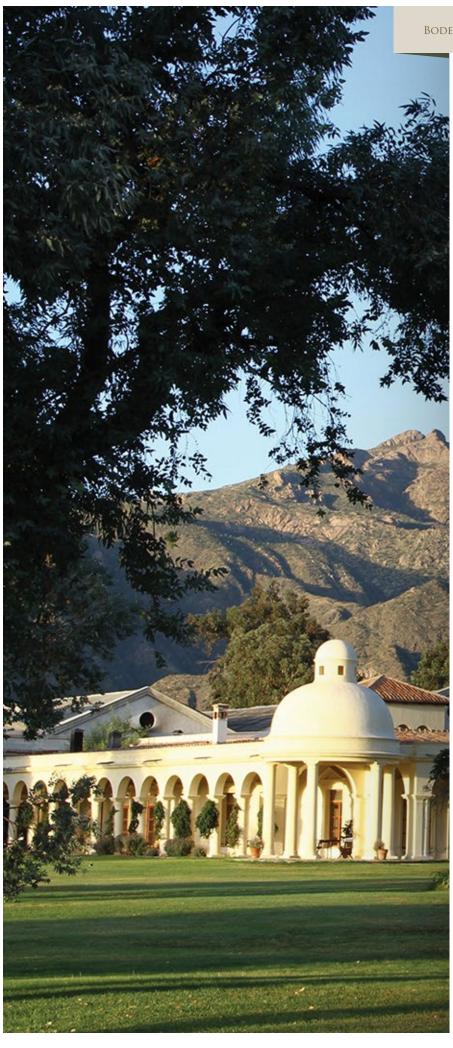
2012 – 92 RP
2011 – 92 RP
2010 – 93 RP
2013 – 93 DES
2012 – 92 DES

Menu

Chakana Estate Selection

ESTATE SELECTION RED BLEND

Sua fragrância explode em aromas de cassis, cereja e ameixa com toques de especiarias. Elegante, estruturado e equilibrado. Boca aveludada remetendo a frutas e especiarias. Final longo e persistente.

Cód.022048 - EAN:7798108620567

Bodegas Lavaque

A história da vinícola teve início em 1870, quando Don José F. Lavaque iniciou a elaboração de vinhos no Valle de Cafayate, tornando-se um dos primeiros enólogos da região. Naquela época, os vinhos produzidos eram armazenados em barris para a maturação e para o transporte, eram levados de carruagens de Cafayate a Salta.

As uvas têm um amadurecimento ideal, cores intensas e grande concentração de aromas e sabores, por serem cultivadas a mais de 1800 metros acima do mar. Graças ao seu difícil acesso, ao comprometimento das pessoas e à essência da indústria vitivinícola do local, o Valle de Cafayate pôde manter suas características naturais até os dias de hoje.

A vinícola foi passando de geração em geração e com isso foi se desenvolvendo, adquirindo novos vinhedos, ampliando sua variedade de uvas, concentrando seus esforços na elaboração de vinhos Premium e conquistando seu espaço no mercado vitivinícola. Atualmente na quinta geração, a vinícola possui mais de 100 anos e conta com 288 hectares.

Quara

QUARA TORRONTÉS

Muito aromático, com notas florais e de especiarias. Em boca é fresco, leve e frutado, com ótimo corpo e equilíbrio.

Cód.011037 - EAN:7791690709092

QUARA COSECHA TARDIA TORRONTÉS DULCE NATURAL

Muito frutado, fresco e delicado, notas de frutas brancas como pêssego. Muito fresco e saboroso. Final equilibrado e suave.

Cód.022243 - EAN:7791690713075

Menu

QUARA

QUARA CABERNET SAUVIGNON

Vinho frutado, mesclado e com toques de especiarias.
Paladar estruturado e taninos macios, com ótima harmonia.

Cód.011041 - EAN:7791690709078

 Cabernet Sauvignon

 Salta

 Corpo Médio

 12 Unid.

QUARA MALBEC

Aromas de frutas vermelhas maduras, combinadas com notas herbáceas. Na boca, é rico, intenso, com taninos redondos e macios.
Ótimo corpo e grande persistência.

Cód.011039 - EAN:7791690709030

 Malbec

 Salta

 Corpo Médio

 12 Unid.

QUARA SYRAH

Intenso aroma de framboesas, notas de especiarias, chocolate e um toque floral. No palato, é potente, com taninos doces que harmonizam com a madeira.

Cód.011043 - EAN:7791690709115

 Syrah

 Salta

 Corpo Médio

 12 Unid.

Quara Reserva

RESERVA TORRONTÉS

Intenso e aromático, com destaque para frutas brancas, notas cítricas e baunilha. No paladar, médio corpo, frescor e acidez equilibrada. Final intenso e persistente.

Cód.014185 - EAN:7791690713037

RESERVA CABERNET SAUVIGNON

Aromas de frutas vermelhas maduras, com notas de especiarias. Na boca, é encorpado, com leves toques de baunilha e tostado, taninos firmes e maduros. Final intenso.

Cód.014184 - EAN:7791690713013

RESERVA MALBEC

No olfato, frutas vermelhas maduras, como ameixa, e notas herbáceas. Paladar rico, intenso é ótimo corpo, com taninos redondos e macios. Final persistente.

Cód.014183 - EAN:7791690712993

Quara Single Vineyard

SINGLE VINEYARD TORRONTÉS

Aromático, destacando-se as frutas amarelas, as notas florais e um toque de baunilha. Na boca é rico, repete as sensações olfativas e possui final persistente e elegante.

Cód.014188 - EAN:7791690711149

Torrontés

Salta

2010 - 89 RP

6 meses em barricas de carvalho

Encorpado

6 Unid.

SINGLE VINEYARD CABERNET SAUVIGNON

Intensos aromas de frutas vermelhas maduras com notas de especiarias, baunilha, café e tostado. No palato é encorpado, com taninos firmes e maduros. Final intenso e equilibrado.

Cód.014187 - EAN:7791690712290

Cabernet Sauvignon

Salta

Medalha de prata Argentina Wine Awards 2007

12 meses em barricas de carvalho

Encorpado

6 Unid.

SINGLE VINEYARD MALBEC

Intensos e bastante aromático, com notas de frutas vermelhas, compotadas, leves toques de baunilha e tostados. Em boca é encorpado e confirma as sensações aromáticas

Cód.014186 - EAN:7791690711101

Malbec

Salta

Encorpado

12 meses em barricas de carvalho

6 Unid.

Ruca Malen

Ruca Malen foi fundada em 1998 por dois sócios franceses Jean Pierre Thibaud e Jacques Louis de Montalembert, inspirada na cultura e espírito de Mendoza. Em 2015, Molinos Rio de la Plata, dona da Bodega Nieto Senetiner y Cadus Wines, adquiriu Ruca Malen e continuou focada em vinhos de alta qualidade, encontrando uma expressão clara e frutada nas regiões do Valle Uco e Lujan de Cuyo.

Sob a premissa de desfrutar e ser genuíno, nasceu Aimé, a linha jovem da Bodega Ruca Malen, que convida para enfatizar "as coisas que te fazem bem". A marca jovem e descontraída, é incorporada, refrescando o portfólio da Bodega e aspirando conquistar os Millennials.

AIMÉ

AIMÉ SWEET

De coloração amarelo com reflexos dourados. Seu aroma reflete um apaixonante toque floral , além de notas de frutas cítricas e tropicais maduras. No paladar, seu corpo é leve e sua doçura está em perfeita harmonia com o frescor.

Cód.023918 - EAN:7798090852502

Moscatel de Alejandria

Valle de Uco Mendoza

Corpo Médio

6 Unid.

AIMÉ MALBEC

De coloração rubi com reflexos violáceos. Possui aromas de frutas negras maduras e um toque floral fantástico.

Cód.023916 - EAN:7798090852533

Malbec

Valle de Uco Mendoza

Corpo Leve

6 Unid.

AIMÉ CABERNET SAUVIGNON

De coloração vermelho com reflexos violáceos. Seus aromas são envolventes e lembram frutas frescas negras como ameixa e cereja, além de toques de especiarias. No paladar possui corpo médio, com taninos sedosos e ótimo frescor.

Cód.023917 - EAN:7798090852526

Cabernet Sauvignon

Valle de Uco Mendoza

Corpo Médio

6 Unid.

URUGUAI

As vinícolas uruguaias são localizadas muito próximas ao mar, o que confere um clima mais ameno e com grandes influências das brisas do Atlântico. Uvas como Tannat, Viognier e Sauvignon Blanc são largamente produzidas, com características bem particulares.

A gastronomia é muito focada em carnes, sendo a parrilla quase uma instituição nacional. Além disso, a identidade alimentar do uruguaio é baseada em assados das mais variadas formas; a charcutaria muito rica origina pratos muito saborosos. A pecuária nacional disputa o prestígio com a vizinha Argentina, produzindo uma das melhores carnes do mundo. Tannat resulta um vinho com intensidade e riqueza, harmonizando bem com os pratos regionais.

O Uruguai produz de 90 a 100 mil hectolitros. As principais regiões produtoras são Canelones e San José.

Seleção:

Menu

CASTILLO VIEJO

A bodega uruguaia foi fundada por Don Santos Etcheverry, em 1927. No início, a produção era muito pequena, com comercialização por venda porta a porta.

Em 1963, a vinícola iniciou o processo de ampliação, comprando uma propriedade de 150 hectares em Villa Rodriguez, San José, um local privilegiado para os vinhos do Novo Mundo e onde está localizado o vinhedo.

Orientado para a produção de uvas de alta qualidade, o vinhedo, que soma quase 90 hectares e abastece totalmente a bodega com matéria -prima de qualidade superior.

É composto das variedades mais famosas, como Cabernet Sauvignon, Tannat, Chardonnay, Merlot, entre outras.

Hoje, na terceira geração da família Etcheverry, a preocupação constante com a qualidade e a tradição faz com que a vinícola trabalhe com esse foco e colha os frutos de sua determinação. Castillo Viejo é atualmente uma vinícola famosa no Uruguai e no mundo, com presença em mais de 37 países.

CATAMAYOR

CATAMAYOR SAUVIGNON BLANC

Intenso bouquet de frutas tropicais, como goiaba, com suaves notas herbáceas. Em boca é fresco, com sabores de frutas cítricas maduras e melão.

Cód.011449 - EAN:7730429000925

 Sauvignon Blanc

 San José

 Corpo Leve

 12 Unid.

CATAMAYOR CABERNET SAUVIGNON

Bouquet intenso, com notas de frutas vermelhas maduras e especiarias como a pimenta. Na boca, possui boa acidez, e é sedoso, com toques frutados. Possui bom equilíbrio com final longo e persistente.

Cód.011447 - EAN:7730429000857

 Cabernet Sauvignon

 San José

 Corpo Médio

 12 Unid.

CATAMAYOR TANNAT

Aromas marcantes de frutas negras maduras e toques de chocolate. Na boca é encorpado, bem estruturado, com taninos doces e bom equilíbrio.

Cód.011403 - EAN:7730429000994

 Tannat

 San José

 Encorpado

 12 Unid.

Catamayor Reserva

RESERVA VIOGNIER

Aromas de frutas brancas, como pêssego e pêra, e notas florais. Na boca, possui boa acidez e equilíbrio com toques suaves de mel. Final longo e muito fresco.

Cód.014775 - EAN:7730429000529

 Viognier

 San José

 Corpo Médio

 4 meses em barricas de carvalho francês.

 6 Unid.

RESERVA TANNAT

Aromas de frutas negras maduras e notas de baunilha e chocolate. Na boca, taninos doces e potentes, boa acidez e estrutura. Equilibrado, com final longo e persistente.

Cód.014774 - EAN:7730429000543

 Tannat

 6 meses em barricas de carvalho francês.

 Encorpado

 6 Unid.

 San José

Catamayor Reserva De La Familia

RESERVA DE LA FAMILIA TANNAT

Aromas de frutas vermelhas e negras como cereja e ameixas e notas de frutas secas como damasco e nozes. Na boca é encorpado e possui taninos maduros e potentes.
Final longo e persistente.

Cód.020550 - EAN:7730429000291

 Tannat

 San José

 90 - DES - 2011

 12 meses em barricas de carvalho francês

 Encorpado

 6 Unid.

Catamayor Reserva De La Familia

RESERVA DE LA FAMILIA PINOT NOIR

Aromas de frutas vermelhas e nozes com toques de especiarias e caramelo. Na boca é suave, com final longo e harmonioso. Muito agradável.

Cód.022343 - EAN:7730429000024

 Pinot Noir

 San José

 Corpo Médio

 8 meses em barricas de carvalho francês

 6 Unid.

El Preciado

EL PRECIADO

Aromático, suas notas são de frutas secas como uvas-passas, ameixa e figos com toques de especiarias como cravo, baunilha e chocolate, decorrentes do envelhecimento em carvalho. Equilibrado e macio. Na boca é suave, com destaque para as frutas secas e sutil café. Final longo e harmonioso.

Cód.020549 - EAN:7730429000369

 44% Cabernet Franc
28% Tannat
18% Cabernet Sauvignon
10% Merlot

 San José

 Encorpado

 15 meses em barricas de carvalho

 6 Unid.

EUA

A região da Califórnia, nos Estados Unidos, está notavelmente presente no cenário mundial de vinhos. De excepcional qualidade, os títulos têm sido elaborados com maior destaque para as uvas Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Syrah e Chardonnay. A versatilidade dos vinhos pode ser constatada por meio dos variados estilos oriundos da região, desde vinhos mais leves e suaves até exemplares mais intensos e encorpados.

Gastronomicamente, pode-se destacar a influência da imigração hispânica na região. Os frutos do mar, como lagosta e camarão, e os peixes, principalmente o robalo, são os alimentos mais abundantes no local, e deles se originam seus pratos típicos. As belas praias tornam a combinação da gastronomia litorânea perfeita com os frescos vinhos à base de Chardonnay.

As carnes também são presentes no cardápio regional; os beef steaks são populares e sempre acompanhados por vegetais. Os pratos são bastante temperados, e as pimentas são muito utilizadas nas preparações. Todos ideais para harmonização com Cabernet Sauvignon e Syrah.

Os Estados Unidos produzem seis bilhões de toneladas/ano e é o quinto produtor mundial. Califórnia, Oregon e Washington são as áreas de destaque.

Seleção:

La Pastina DAL 1947

VINHOS

Menu

Delicato

Desde 1924, quando a vinícola foi fundada, até os dias de hoje, já em sua terceira geração, o objetivo de seu fundador, Gasparé Indelicato, permanece o mesmo: cultivar as melhores uvas para criar vinhos Premium a preços acessíveis. E realmente cumpre sua missão, oferecendo ao mercado vinhos de qualidade elevada, numa boa faixa de preço. Perfeito para a vida real.

Delicato está entre os 10 maiores produtores da Califórnia. Um de seus vinhedos, San Barnabe, é considerado o maior em diversidade, com 20 cepas diferentes.

A Delicato já foi eleita por três vezes a vinícola do ano pela Wine and Spirits Competition.

DELICATO

DELICATO CHARDONNAY

Vinho fresco e complexo, com bastante presença de frutas brancas e tropicais e agradáveis toques de baunilha.
Na boca, apresenta leve tostado com notas de amêndoas e final persistente.

Cód.020147 - EAN:5011932008168

 Chardonnay

 Califórnia

 Corpo Leve

 1 mês em barrica de carvalho

 6 Unid.

DELICATO CABERNET SAUVIGNON

Apresenta aromas de frutas negras como groselha e cereja com notas de baunilha e tostado. De corpo médio e taninos firmes, com agradável final.

Cód.020090 - EAN:5011932008304

 Cabernet Sauvignon

 Califórnia

 Corpo Médio

 1 mês em barrica de carvalho

 6 Unid.

DELICATO MERLOT

Aromas sutis de frutas negras e vermelhas, combinados com leve toque amadeirado. De corpo médio com toques de baunilha e taninos macios.

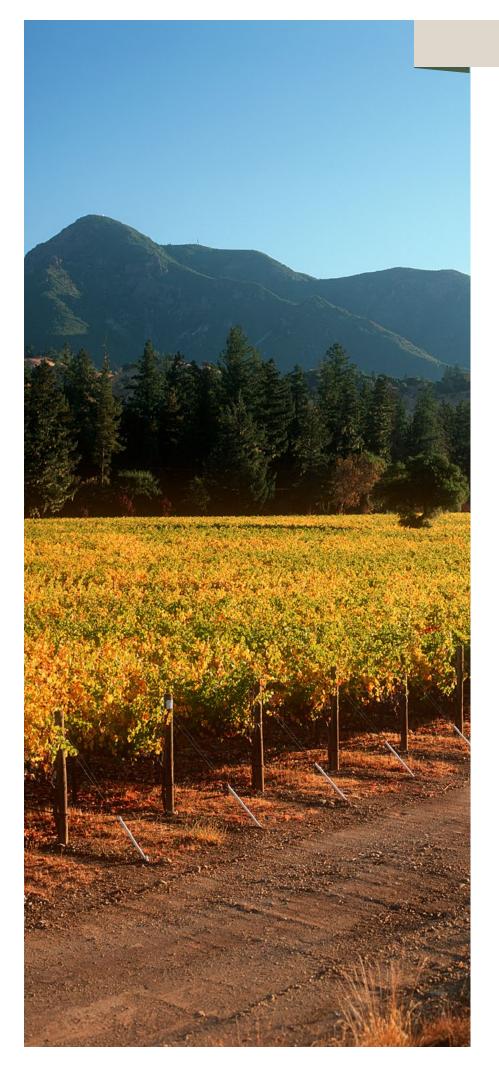
Cód.014212 - EAN:5011932008311

 Merlot

 Califórnia

 Corpo Médio

 1 mês em barrica de carvalho

 12 Unid.

BERINGER

Em 1868, Jacob Beringer, atraído pelas grandes oportunidades do novo mundo, saiu de sua cidade natal, Mainz, na Alemanha para Nova York em busca de terra para produzir vinhos, pois tinha ouvido que o solo de lá era rochoso e isso seria excelente para as vinhas.

De volta à sua casa na Alemanha, Jacob não trazia boas notícias de NY, mas tinha aberto o caminho para o Napa Valley, Califórnia, até então uma região desconhecida. Ele e seu irmão Frederick Beringer haviam comprado 215 hectares de terra e em 1875 se tornaram uma das primeiras vinícolas da região.

Os irmãos rapidamente fizeram fama mundial e foram reconhecidos como líderes e pioneiros na indústria do vinho da Califórnia, nascia então a Beringer Vineyards, primeira vinícola a utilizar instalações em cavernas e caves artesanais, e a primeira a iniciar os roteiros turísticos de Napa Valley, em 1934.

Hoje a Beringer Vineyards é TOP 10 das marcas mais vendidas no mundo e é o maior grupo produtor de vinhos finos da Califórnia e um dos grandes responsáveis por inserir Napa Valley no roteiro mundial das regiões vitivinícolas. Essa empresa construiu um legado que vem sendo testado e aprovado por gerações, no qual se mantem o equilíbrio entre a tecnologia moderna e a tradição da vinificação, resultando em vinhos renomados e que enfatizam a singularidade do solo, um reconhecimento que hoje é global.

Primeira e única vinícola a ter um vinho tinto e branco com a denominação **Wine of the Year by Wine Spectator Magazine.**

BERINGER

MAIN & VINE
CHARDONNAY

Este vinho tem sabor agradável de frutas maduras e cítricas. Com cor brilhante, é um vinho agradável e refrescante cheio de sabor e aroma frutado.

Cód.024090 - EAN:0898190017I2

 100% CHARDONNAY

 CALIFÓRNIA

 CORPO LEVE

 15 UNID.

MAIN & VINE
WHITE ZINFANDEL

Vinho de cor rosé, muito apreciado por consumidores norte-americanos, o White Zinfandel revela grande frescor e equilíbrio, destacando-se por notas de frutas vermelhas, pêssegos e toques cítricos. Com sutil doçura residual e agradável acidez, é ideal para acompanhar entradas frias ou mesmo para ser consumido em dias quentes.

Cód.022696 - EAN:089819006526

 100% ZINFANDEL

 CALIFÓRNIA

 CORPO LEVE

 12 UNID.

MAIN & VINE
CABERNET SAUVIGNON

Um vinho com sabores de frutas pretas, como cerejas pretas e groselhas, com notas de baunilha e toques de carvalho, além de uma leve pitada de especiarias, deixando este vinho fácil de beber e com final marcante.

Cód.024091 - EAN:089819068227

 100% CABERNET SAUVIGNON

 CALIFÓRNIA

 CORPO MÉDIO

 15 UNID.

FRANÇA

Muitas regiões da França são ícones na elaboração dos melhores vinhos do mundo. Desde o início, quando o vinho era praticamente reservado para a Igreja, até os dias de hoje, a qualidade se manteve e o acesso ao vinho tem se tornado cada vez mais fácil. Grandes grupos vinícolas foram se formando a partir de vinhedos exclusivos e hoje oferecem vinhos de diversos estilos e alta qualidade.

O vinho faz parte da cultura do povo francês, que possui uma das gastronomias mais prestigiadas do mundo. Pode-se dizer que cada região do país concentra um estilo de vinho próprio, altamente adequado às características de cada prato. Obtêm-se vinhos leves e frescos a partir das duas castas brancas mais tradicionais, Chardonnay e Sauvignon Blanc, até vinhos intensos e complexos, como os de Bordeaux, feitos com Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc.

Porém, vale destacar o equilíbrio e a sofisticação dos grandes Borgonhas, feitos a partir de Pinot Noir, ou então o espumante mais famoso do mundo, o Champagne. Outras regiões, como o sudoeste e o sul da França, também merecem destaque pela qualidade crescente dos vinhos produzidos, cerca de 6,5 bilhões de toneladas/ano, sendo Bordeaux, Borgonha e Languedoc Roussilon as maiores áreas produtoras.

Seleção:

La Pastina
DAL 1947
VINHOS

GCF Groupe

Fundada em 1979 por Joseph Helfrich, Grands Chais de France é um dos grupos mais poderosos no universo de vinhos e destilados do mundo.

A companhia possui uma ampla gama de produtos e está presente praticamente em todas as denominações francesas, além de possuir vinícolas ao redor do mundo.

GCF Groupe possui imensa paixão pelo vinho e comprometimento com a qualidade, por isso dedica especial atenção ao processo de vinificação, além de possuir uma equipe de enólogos altamente especializada. Todo esse cuidado vem rendendo premiações e reconhecimentos aos seus vinhos ano a ano e fortalecendo ainda mais o nome do grupo. Um exemplo desse sucesso é J.P. Chenet, a marca de vinhos franceses que mais vende no mundo.

Baron d'Arignac

BARON D' ARIGNAC ROSÉ

De cor de rosa com reflexos salmão, possui aromas de frutas vermelhas, toque de alcaçuz e notas de especiarias. No paladar, possui taninos doces e frescos, final frutado e equilibrado. Acompanha muito bem carnes grelhadas, massas com molhos leves e queijos de média maturação.

Cód.002667 - EAN:3500610021787

Carigan, Cinsault e Grenache Noir

Languedoc-Roussillon

Corpo Leve

6 Unid.

BARON D´ARIGNAC MOELLEUX ROUGE

Delicado, com notas de frutas vermelhas e especiarias. Adocicado, amplo, fresco, rico e harmonioso.

Cód.011668 - EAN:3500610024009

Carignan e Grenache

Languedoc-Roussillon

Corpo Leve

6 Unid.

BARON D´ARIGNAC ROUGE

Agradável e harmonioso com notas de frutas vermelhas, como groselha e toque de especiarias. Leve e frutado, com textura macia e acidez bem integrada.

Cód.003357 - EAN:3263286314989 (750 mL) 6 Unid.

Cód.004772 - EAN:3500610008108 (250 ml) 6 Unid.

Carignan e Grenache

Corpo Médio

Languedoc-Roussillon

Menu

Espumantes Baron d'Arignac

BARON D'ARIGNAC BRUT

De coloração amarelo-palha com perlage persistente. Seus aromas revelam notas de frutos de polpa branca como pera, notas florais e notas suaves de amanteigados. Em boca é de corpo leve, pleno em frescor e ótimo cremant.

Cód.009550 - EAN:3500610033353

Ugni Blanc e Airen

Languedoc-Roussillon

Corpo Leve

6 Unid.

BARON D'ARIGNAC BRUT ROSÉ

De coloração salmão com perlage persistente. Seus aromas revelam notas de frutas e flores vermelhas como morangos e cerejas, além de notas rosa. No paladar, é de corpo leve, plena em frescor e ótimo cremant.

Cód.023485 - EAN:3500610108396

Bobal

Languedoc-Roussillon

Corpo Leve

6 Unid.

J.P. CHENET

J.P. CHENET MEDIUM SWEET BRANCO

Aromas de frutas cítricas como abacaxi e maracujá, notas de flores brancas e toques de baunilha. Na boca é leve e delicado, com final intenso e agradável.

Cód.004014 - EAN:3263286321284   6 UNID.

 TERRET, CLARETTE E MACABEO CORPO LEVE LANGUEDOC-ROUSSILLON

J.P. CHENET CHARDONNAY

Aromas de frutas tropicais como abacaxi, pêssego e maracujá, notas de manteiga e toques de baunilha. Na boca é leve e fresco, com final delicado e equilibrado.

Cód.014966 - EAN:3263289990203 (750 mL) 6 UNID.

Cód.020406 - EAN:3263289998544 (1/3 gfa.) 24 UNID.

 CHARDONNAY CORPO LEVE LANGUEDOC-ROUSSILLON

J.P. CHENET ROSÉ

Cor de salmão, rosado, límpido e brilhante. Expressivo bouquet de frutas vermelhas frescas como morango, notas florais e toques de especiarias. No paladar, é fresco e delicado com final frutado e equilibrado.

Cód.003878 - EAN:3263286301385 6 UNID.

 70% CINSAULT E 30% GRENACHE CORPO LEVE LANGUEDOC-ROUSSILLON

J.P. CHENET MERLOT

Aromas de frutas vermelhas e negras como cassis e framboesa e notas de frutas compotadas. Na boca, taninos sedosos e delicados. Final longo e persistente.

Cód.009646 - EAN:3263286328993 6 UNID.

 MERLOT CORPO LEVE LANGUEDOC-ROUSSILLON

J.P. CHENET CABERNET-SYRAH

Aromas de frutas negras como cereja e cassis, notas de pimentão verde e toques de especiarias. Na boca, taninos doces e intensos e boa estrutura. Final longo e persistente.

Cód.003876 - EAN:3263286301323 (750 mL) 6 UNID.

Cód.004229 - EAN:3263286324216 (1/3 gfa.) 24 UNID.

Cód.020405 - EAN:3263286350611 (187 mL) 24 UNID.

 60% CABERNET SAUVIGNON 40% SYRAH CORPO MÉDIO LANGUEDOC-ROUSSILLON

ICE
J.P. CHENET

J.P. CHENET ICE

Cremoso, fino e sedoso, com rica perlage.
Aroma frutado com toques de amêndoas tostadas.
Final fresco e com delicado frutal.

Cód. 022836 - EAN: 3500610085338 (750 ml) 6 UNID.

Cód. 023163 - EAN: 3500610096662 (200 ml) 6 UNID.

Cód. 024102 - EAN: 3500610108501 (1500 ml)   6 UNID.

 ASSEMBLAGE DE UVAS BRANCAS

 CORPO LEVE

 LANGUEDOC - ROUSSILLON

J.P. CHENET ICE ROSÉ

Bela cor salmão. Cremoso, fino e sedoso, com rica perlage e aroma de frutas. Fresco e delicado, fica ainda mais interessante se servido com 3 cubos de gelo ou se misturado a outros ingredientes como frutas, o que aumenta sua intensidade aromática e frescor.

Cód. 023184 - EAN: 3500610093708 (750 ml 6 UNID.

Cód. 023164 - EAN: 3500610096655 (200 ml) 6 UNID.

Cód. 024103 - EAN: 3500610110238 (1500 ml) 6 UNID.

 ASSEMBLAGE DE UVAS TINTAS

 CORPO LEVE

 LANGUEDOC - ROUSSILLON

Espumante J.P. Chenet

J.P. CHENET BRUT

Coloração amarelo-claro com reflexos verdes. Intenso bouquet de frutas brancas, como pêssego e damasco, com notas de pão de leite. No paladar, é fresco e cremoso, de textura fina e sedosa e final de boca frutado.

Cód. 010195 - EAN: 3500610034589

J.P. CHENET DEMI-SEC

Coloração amarelo-palha com reflexos dourados. Aroma floral e de frutas brancas com notas de amêndoa e avelã. No paladar é cremoso e suave, de textura fina e sedosa. Final de boca doce, com delicado sabor frutado.

Cód. 010193 - EAN: 3500610034602

Ice François Montand

FRANÇOIS MONTAND ICE

Aroma floral e de frutas brancas. Em boca é untuoso, com notas frutadas. Fino e delicado, fica ainda mais interessante se servido com 3 cubos de gelo ou se misturado a outros ingredientes como frutas, o que acentua sua intensidade aromática e frescor.

Cód. 022835 - EAN: 3570590109409

Espumante François Montand

FRANÇOIS MONTAND BRUT BLANC DE BLANCS

Aromas intensos, marcados por notas de flores brancas e frutas cítricas. Em boca é bastante untuoso, com notas adocicadas de frutas brancas como melão e final harmônico.

Cód.003551 - EAN:3263286318000

Colombard, Ugny Blanc e Chardonnay

Jura

Corpo Leve

9 meses na garrafa

6 Unid.

FRANÇOIS MONTAND DEMI-SEC BLANC DE BLANCS

No nariz é bastante intenso, com notas de flores brancas e frutas cítricas. Em boca é cremoso, com boa untuosidade, notas harmônicas e final elegante.

Cód.005713 - EAN:3570599004163

Colombard, Ugny Blanc e Chardonnay

Jura

Corpo Leve

9 meses na garrafa

6 Unid.

FRANÇOIS MONTAND BRUT-ROSÉ

Bouquet intenso, com notas de frutas vermelhas frescas e leve toque floral. Na boca é fresco e redondo, com notas de frutas vermelhas frescas e final persistente.

Cód.012838 - EAN:088580500349

Black Grenache e Cinsault

Jura

Corpo Médio

9 meses na garrafa

6 Unid.

Chemin des Papes

CHEMIN DES PAPES CÔTES DU RHÔNE

Notas de frutas vermelhas como morango, amoras e groselhas, com um toque de especiarias. Sabores que remetem aos aromas e notas de especiarias.

Cód.004765 - EAN:3250670001716

Syrah, Grenache e Mourvèdre

Vallée Du Rhône

Breve amadurecimento em barricas de carvalho

Corpo Médio

6 Unid.

CHEMIN DES PAPES CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Bouquet muito aromático, com notas de frutas vermelhas e especiarias. Na boca é amplo, envolvente e com taninos redondos.

Cód.004876 - EAN:3250670001785

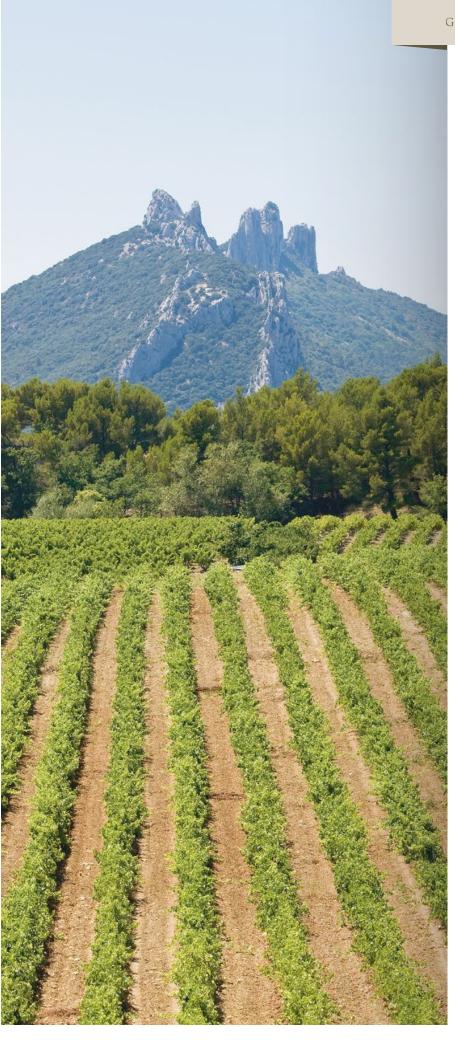
Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cournoise, Picardan, Cinsault, Muscardin e Terret Noir

Vallée Du Rhône

Corpo Médio

Breve amadurecimento em barricas de carvalho

6 Unid.

Menu

Château du Bois Chantant

Este Château está localizado em Le Fieu, perto de Saint Medard De Guizières. Fica a 20 quilômetros ao norte de Saint-Émilion, na trilha peregrina para Santiago de Compostela.

Esta região, também conhecida como Les Hauts de Saint-Émilion, era famosa pelas artes em vitrais no século XVII. O vinhedo está localizado no coração de La Forêt de la Double, região reconhecida pela produção de carvalho usado para fabricar barricas e por seus vinhos de grande qualidade.

Château du Bois Chantant

CHÂTEAU DU BOIS CHANTANT

Frutas vermelhas maduras com toques de especiaria e café. Taninos macios e persistentes.

Cód.021330 - EAN:3272810304112 (750 mL) 6 Unid.

Cód.022312 - EAN:3500610054563 (1/2 gfa.) 12 Unid.

90% Merlot,
10% Cabernet Sauvignon

Encorpado

10 meses em barricas de carvalho francês

Bordeaux

Menu

Entrecôte

Um ótimo vinho para aventuras gastronômicas.

Divertido, original e exclusivo "casamento de uma receita com um vinho".

O vinho Entrecôte nasceu para homenagear a gastronomia francesa, através de um rótulo revisitado de uma receita simples, autêntica e muito amigável que conquistou o mundo todo.

Cheio de elegância, uma explosão de aromas e sabores, este vinho conquistará certamente muitos consumidores, mas especialmente aqueles que buscam o lado descomplicado do vinho e que apreciam viver a atmosfera que ele proporcina a cada gole.

Entrecôte

ENTRECÔTE

Frutas vermelhas frescas com nuances de especiarias como baunilha e pimenta preta. Sabor intenso, taninos em perfeito equilibrio com o frescor. Ideal para harmonizar com a famosa receita do prato francês L'entrecôte.

Cód.024101 - EAN:3500610103513

 40% Merlot, 30% Carbernet Sauvignon e 30% Syrah

 Encorpado

 Languedoc - Roussillon

 6 Unid.

Château La Grande Clotte

O Château La Grande Clotte é uma antiga vinícola que possui sete hectares de vinhedos próprios e está situado em um belíssimo argilo-calcário no vilarejo de Lussac-Saint-Émilion. Seu proprietário, Michel Rolland, nascido em Libourne, na França, é um dos mais importantes enólogos da atualidade. Segundo o jornal The New York Times, o enólogo mais influente do mundo e, na avaliação da BBC de Londres, o mais importante especialista de vinhos do planeta dos últimos 25 anos.

Com um trabalho cuidadoso baseado na cultura e tradição locais, o Château La Grande Clotte beneficia-se de toda a experiência enológica da equipe de Rolland; com o Bonne Nouvelle na África do Sul, Val de Flores na Argentina e Campo Elíseo na Espanha.

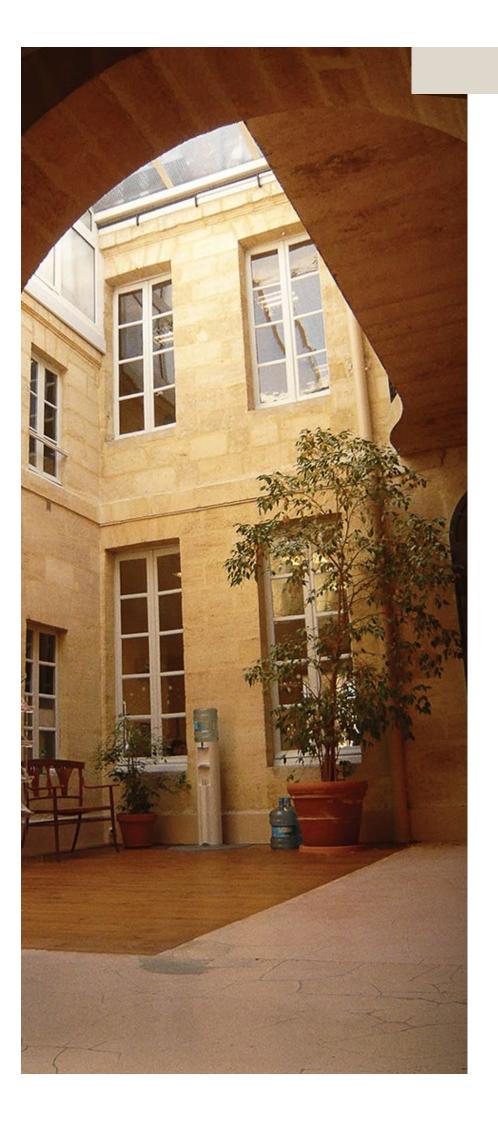
É notável que o estilo da assinatura de Rolland seja caracterizado por frutas densas, com influência de carvalho, uma preferência compartilhada pelo renomado crítico Robert Parker.

Menu

CHÂTEAU LA GRANDE CLOTTE

CHÂTEAU LA GRANDE CLOTTE

No nariz, aromas de frutas vermelhas frescas, como cerejas e amoras, notas defumadas e toques minerais. No paladar é redondo, com bom frescor e bem equilibrado.

Cód.020825 - EAN:3500610065125

MAISON SICHEL

Fundada em 1856, a Maison Sichel foi a primeira negociante a produzir seus próprios vinhos. Hoje, com a autenticidade e a tradição que marcaram sua história, a família Sichel, em sua sexta geração e internacionalmente reconhecida, está presente em mais de 55 países, cultiva mais de 300 hectares de vinhedos e produz anualmente 10 milhões de garrafas de vinhos muito representativos, dentre os quais estão Château Palmer e Château d'Angludet. Maison Sichel também possui em seu portfólio mais de 150 dos Châteaus mais prestigiados de Bordeaux.

Sichel Bordeaux

SICHEL BORDEAUX SAUVIGNON-SEMILLON

Vinho de grande frescor, aromas complexos de frutas brancas e cítricas, com toques minerais. Em boca se mostra muito equilibrado, com toques de frutas maduras e mineralidade.

Cód.012600 - EAN:3394150501010

 Sémillon, Sauvignon Blanc

 Corpo Médio

 Bordeaux

 12 Unid.

SICHEL BORDEAUX MERLOT-CABERNET

Vinho de grande expressão, com bom corpo, taninos redondos e equilíbrio entre fruta e toques de amadeirado. No aroma é rico em frutas vermelhas maduras e especiarias.

Cód.012599 - EAN:3394150010017 (750 mL) 12 Unid.

Cód.012145 - EAN:3500699894142 (1/2 gfa.) 12 Unid.

 Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

 Corpo Médio

 Bordeaux

Menu

Château Redon

CHÂTEAU REDON BORDEAUX

No aroma se mostra complexo, com boa intensidade de fruta e toques de couro. Possui taninos maduros e toques de defumado.

Cód.014965 - EAN:3287144909018

Cabernet Sauvignon, Merlot

Bordeaux

Corpo Médio

12 Unid.

Sirius

SIRIUS BORDEAUX MERLOT-CARBERNET

No nariz é elegante, caracterizado por frutas vermelhas maduras e toques tostados. Na boca se mostra macio com taninos potentes e final persistente.

Cód.014936 - EAN:3394150029712 (750 mL) 12 Unid.

Cód.013959 - EAN:3394150026582 (1/2 gfa.) 12 Unid.

55% Merlot
45% Cabernet Sauvignon

Bordeaux

2013 Vintage, Challenge Internacional du Vin 2014, Gold Medal

15 meses em barricas de carvalho francês

Encorpado

Château du Courneau

CHÂTEAU DU COURNEAU

Notas de frutas vermelhas, especiarias e tostado.
Taninos finos, porém persistentes.

Cód.021815 - EAN:3394150031586

Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Bordeaux

Encorpado

Sem passagem por madeira

12 Unid.

Château Cardinal-Villemaurine

CHÂTEAU CARDINAL-VILLEMAURINE GRAND CRU

Complexo e harmonioso, repleto de frutas negras maduras com notas tostadas e café. Taninos persistentes e macios com toques de especiarias e couro. Final longo.

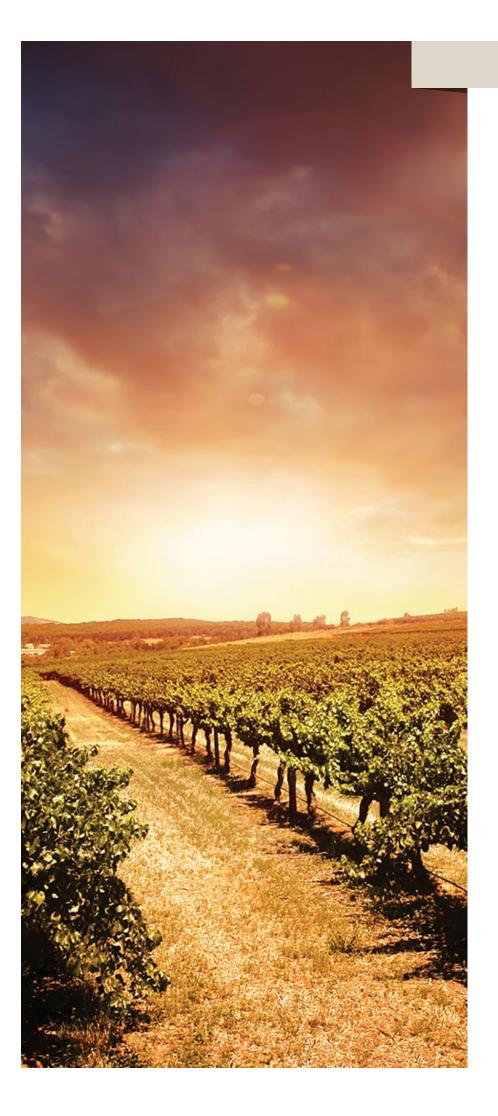
Cód.021816 - EAN:3394150031661

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Bordeaux

Encorpado

24 meses em barricas de carvalho francês

6 Unid.

BOUTINOT

Paul Boutinot começou sua história no mundo do vinho no início da década de 1980, atuando como um dos principais negociantes de vinhos de diversas regiões. Com o crescimento da empresa, veio a necessidade da elaboração dos próprios vinhos e, a partir daí, iniciou-se o trabalho de busca por vinhedos nas melhores regiões vitivinícolas da França. Hoje, com vinhedos em regiões mundialmente famosas, como Rhône, Borgonha e Bordeaux, a Boutinot elabora vinhos a partir de castas tradicionais com as mais novas tecnologias a fim de proporcionar vinhos modernos, porém seguindo a tipicidade de cada terroir. Os vinhos elaborados por Boutinot no Rhône Sul se destacam por seu caráter fresco e elegante. Os grupos de enólogos responsáveis pelos vinhedos de Vaucluse são referência na região, posicionando seus vinhos dentre os melhores de sua categoria.

Longue-Dog

LONGUE-DOG BLANC

Destacam-se os aromas de frutas brancas, notas cítricas e toques florais. Este moderno e delicado vinho francês revela grande frescor e equilíbrio. O paladar é rico e equilibrado, com final de boca cítrico e elegante.

Cód.022611 - EAN:3430560002430

75% Colombard
25% Chardonnay

Languedoc
Roussillon - França

Corpo Leve

6 Unid.

LONGUE-DOG ROUGE

Destacam-se os aromas de frutas vermelhas frescas, notas florais e toques de especiarias. Este moderno e delicado vinho francês revela grande frescor e equilíbrio. O paladar é elegante, com taninos macios, final de boca fino e agradável.

Cód.022610 - EAN:3430560005196

55% Grenache Noir
40% Syrah
5% Mourvèdre

Languedoc-
Roussillon - França

Corpo Médio

6 Unid.

Terra Vitis

Estézargues é um pequeno vilarejo, próximo a Avignon, com apenas 300 habitantes.

Em 1965, alguns produtores se reuniram para aprimorar e divulgar melhor os seus vinhos, e hoje quase toda região faz parte dessa parceria. Les Vignerons D'Estézargues desempenham um papel importante na produção e na venda de vinhos em toda a França.

Um de seus diferenciais é a prática de vinificação natural, sem adição de leveduras, filtragem e afinamento e sem o emprego de enzimas em sua elaboração. Para eles, é crucial manter as características originais do vinho. Com muito trabalho e terroir privilegiado, é sinônimo de qualidade, com preços extremamente convidativos. Seus vinhos vêm sendo apreciados e reconhecidos por críticos e amantes do vinho em todo o mundo.

Terra Vitis

CÔTES DU RHÔNE TERRA VITIS

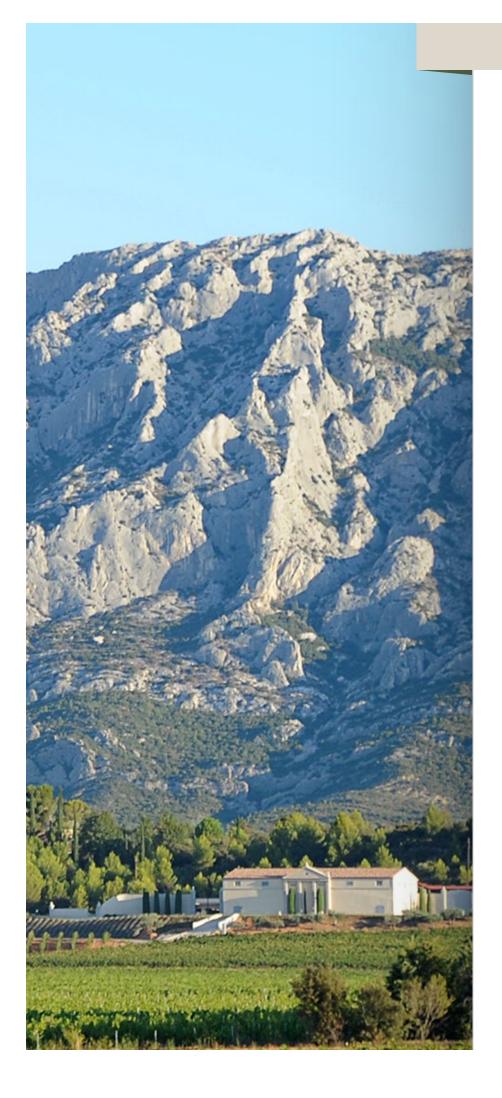
Aromas de frutas vermelhas, compota de framboesa e especiarias doces como canela. Em boca, confirma seus aromas, com taninos em evolução. Final intenso.

Cód.014438 - EAN:3760038252303 (750 mL) 12 Unid.

Cód.014439 - EAN:3760038252327 (1/2 gfa.) 24 Unid.

 Grenache Noir

 Corpo Médio

 Rhône

Château Gassier

Influenciados pelos ventos do Mar Mediterrâneo, os 40 hectares próximos ao Château Gassier contam com uma localização única, na encosta do emblemático Mont Sainte-Victoire, considerado o guardião da região. A bela paisagem também inspirou vários artistas, como Paul Cézanne.

Originária de Barcelonnette (Hautes-Provence) e integrante da nobreza provençal desde 1421, a família Gassier comprou o Château e seus 40 hectares de vinhas em 1982. Em 2004, as famílias Gassier e Jeanjean decidiram unir forças e trabalhar a propriedade juntos.

Hoje a vinha é administrada pelo Barão Georges Gassier, que representa a quinta geração da família na vinícola, trabalhando com o apoio de seu pai.

Atualmente, o grupo Advini executa a distribuição dos vinhos.

Château Gassier

SABLES D'AZUR

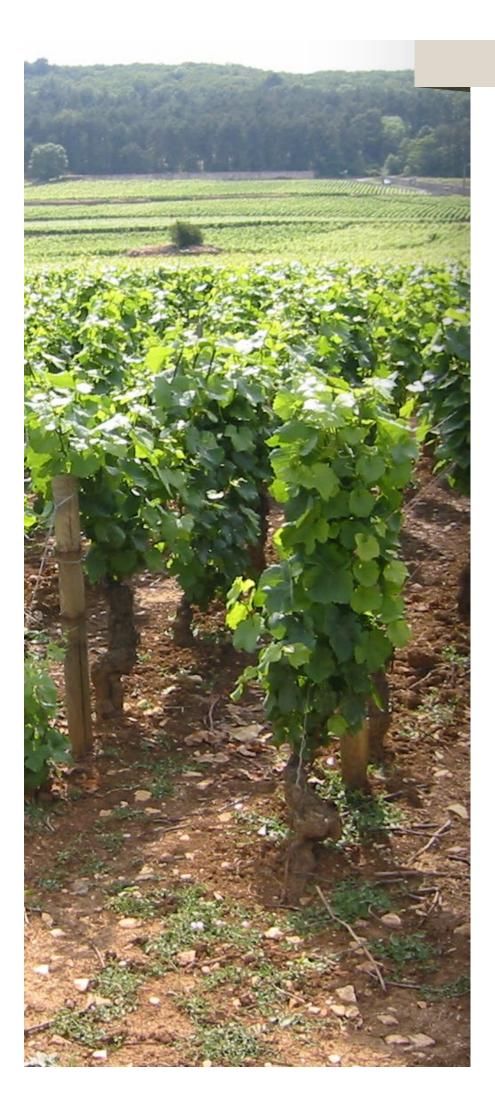
De coloração salmão. Seus aromas lembram notas de frutas vermelhas frescas como morangos e framboesas e nota floral, como notas de rosa vermelha.

Cód.022890 - EAN: 3604894725130 (750 mL)

Cinsault, Grenache, Syrah, Mourvèdre e Carignan

Provence - França

Corpo Leve

12 Unid.

Reine Pédauque

Reine Pédauque é um dos produtores de grande destaque na Bourgogne. Seu objetivo é transformar sua produção de vinhos, revelando um terroir rico e elegante. A cada garrafa aberta, sinta o encanto do solo da Bourgogne.

Reine Pédauque

BOURGOGNE CHARDONNAY

Elaborado com a casta Chardonnay, vindas principalmente de Côte d'Or. Vinificadas cuidadosamente com temperatura controlada. Este vinho é um Appellation d'Origine Contrôlée Régionale.
De coloração amarelo- ouro. Seus aromas revelam notas de frutas tropicais e um elegante toque de mineralidade. Ao paladar é de corpo leve e fresco. Suas notas aromaticas se confirmam junto ao retrogosto.

Cód.023201 - EAN: 3193412770115

 Chardonnay

 Corpo Leve

 Bourgogne - França

 6 Unid.

 16 meses em barricas de carvalho francês

Menu

Reine Pédauque

BOURGOGNE PINOT NOIR

Elaborado com uma das principais uvas tintas da Bourgogne, a Pinot Noir. È vinificado em tanques de aço inox com temperatura controlada. Estagia 10 meses em barricas francesa. De coloração rubi com reflexos violáceos. Seus aromas revelam notas de especiarias como canela e baunilha, possui também elegantes toques de frutas vermelhas e floral de violetas.

Cód.023205 - EAN: 3193410397116

Pinot Noir

Côte-d'Or, Saône-et-Loire e Yonne Bourgogne - França

Corpo Médio

6 Unid.

10 meses em barricas de carvalho francês

HOSPICES DE BEAUJEU GAMMAY

Elaborado com a delicada Gammay, vindas dos mais tradicionais terroirs de Beaujolais. Este vinho é vinificado em tanques de aço inox com temperatura controlada. Faz estagio em barricas de carvalho de 8 a 10 meses. De coloração rubi com reflexos violáceos. Seus aromas revelam notas de especiarias, frutas vermelhas maduras e toques florais. Em boca é de medio corpo, com taninos e frescor muito equilibrado.

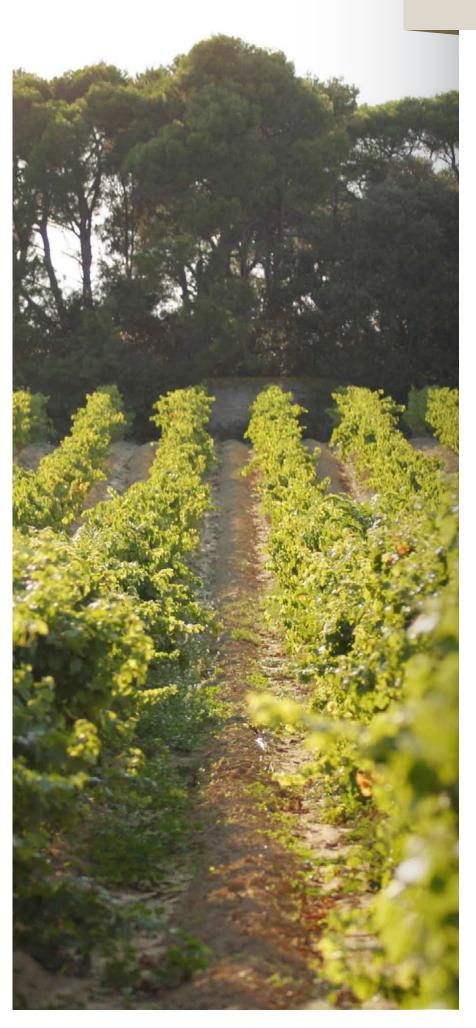
Cód.023204 - EAN: 3357400521411

Gammay

Régnié- Durette e Lantignié - Beaujolais - Bourgogne- França

Corpo Médio

6 Unid.

8 a 10 meses em barricas de carvalho francês

LGI WINES

A cooperativa Union Des Vignerons de Cébazan está localizada em Cruzy, Argeliers e Cébazan, que ficam ao sul das vinhas Saint-Chinian, a 30 km da histórica cidade de Béziers no Languedoc-Roussilon.

São três aldeias localizadas em colinas cobertas de vinhas, ciprestes (árvore da família dos pinheiros), carvalhos e mato mediterrâneo, localização em que o sol sempre brilha. Com terroir feito principalmente de argila, pedras e calcário, uma região muito propícia a produção de vinhos.

A cooperativa foi criada em 1932 e desde então continua crescendo, se desenvolvendo e atualmente reúne mais de 8 aldeias diferentes, produzindo mais de 140.000 hl de vinho. Isso faz com que a Union Des Vignerons seja a terceira maior adega em volume da região de Herault.

O vinho King Rabbit nasceu com uma proposta ousada e irreverente. É um vinho que nos convida a degustar o melhor da vida, sem formalidades ... apenas vivenciando o prazer de beber um bom vinho.

O desenho deste rótulo representa exatamente isso, King Rabbit é o coelho da história da Alice no pais das maravilhas que vivia correndo atrás da sua felicidade e esquecia de viver a felicidade do momento presente.

Nada no mundo torna a felicidade ainda mais inalcançável quanto o esforço de tentar encontrá-la incessantemente.

Os rótulos dessa linha foram desenvolvidos pelo famoso artista francês, Gildas Coudrais.

Menu

King Rabbit

KING RABBIT BLANC

De coloração amarelo palha. Seus aromas revelam notas de frutos de polpa branca como pera, além de notas florais. Em boca é de corpo leve, pleno em frescor.

Cód.024159 - EAN:3700619321912

 Ugni Blanc e Colombard

 Languedoc Roussillon

 Corpo Leve

 6 Unid.

KING RABBIT ROSÉ

De coloração rosé com tons avermelhados.
Seu aroma releva uma encantadora nota de frutos vermelhos frescos e flores, principalmente rosa vermelha. Ao paladar, revela-se fresco com corpo médio. Final longo.

Cód.024157 - EAN:3700619321905

 Cinsault e Grenache

 Languedoc Roussillon

 Corpo Médio

 6 Unid.

KING RABBIT ROUGE

De coloração rubi com reflexos violáceos. Seu aroma releva uma encantadora nota de frutas escuras como ameixa, cereja e mirtilo. Ao paladar, muito equilibrado entre seu corpo e frescor.

Cód.024159 - EAN:3700619321912

 Grenache e Carignan

 Languedoc Roussillon

 Equilibrado

 6 Unid.

ITÁLIA

Desde sempre, a Itália cultiva a tradição na arte da viticultura. Nos primórdios da civilização, era conhecida como Enotria, ou terra do vinho. Para o italiano, é necessário viver bem e aproveitar tudo o que puder para tornar cada momento especial. Sempre acompanhado por um bom vinho, a filosofia do *dolce far niente* é muito forte culturalmente. Desde o preparo das refeições até a confraternização à mesa, os momentos são muito apreciados por esse povo.

O país é privilegiado em sua geografia, que favorece o cultivo de uvas nas mais variadas regiões do país. De norte a sul, os vinhedos se fazem presentes na paisagem, e cada terroir e cada tradição local refletem no vinho certas características. As regiões de Piemonte e Toscana são as principais áreas produtoras do país, com cerca de 8,7 bilhões de toneladas por ano.

Não menos importantes estão regiões como Vêneto, a qual produz tintos e espumantes com grande maestria. Rótulos como Amarone, Prosecco, entre outros, permeiam o imaginário daqueles que apreciam vinhos da mais alta gama. No sul da Itália também há áreas muito prósperas na produção de vinhos. A Puglia tem despontado no cenário mundial com seus singulares vinhos elaborados com castas como a Primitivo, Nero di Troia, Malvasia Nera, entre outras. Não só a gastronomia, mas a enologia tornam a Itália uma grande fornecedora de iguarias das mais respeitadas do mundo.

Seleção:

La Pastina DAL 1947

VINHOS

Cantine Riunite

Em 1950, foi fundada a Cooperativa Riunite da Província de Emilia. Cantine Riunite, desde então, passou a abraçar produtores parceiros que trabalham em algumas das áreas de vinificação mais conhecidas da Itália.

Riunite fez sua marca nos mercados italianos, europeus e internacionais com uma ampla gama de produtos que representam a tradição de vinificação tradicional.

Cantine Riunite tornou-se uma grande empresa, com mais de 1500 colaboradores. É atualmente líder mundial na elaboração de lambruscos e frisantes da região da Emilia, com presença em mais de 50 países.

Cantine Riunite é a primeira vinícola italiana a receber a certificação UNI EM ISO 9002 para todo o seu processo de produção.

Menu

CELLA

CELLA LAMBRUSCO BIANCO

Seus aromas remetem a frutas brancas e cítricas juntamente com notas florais. De corpo leve, possui bom frescor e seu retrogosto confirma as sensações olfativas.

Cód.004763 - EAN:8001929136377 (750 mL) 6 UNID.

Cód.009793 - EAN:8001929213771 (200 mL) 24 UNID.

Cód.011882 - EAN:8001929241484 (Magnum) 6 UNID.

 LAMBRUSCO GRASPAROSSA, LAMBRUSCO SALAMINO E LAMBRUSCO MARANI

 MODENA
EMILIA-ROMAGNA

CORPO LEVE

CELLA LAMBRUSCO ROSATO

Delicado e fresco com marcantes notas de flores, principalmente violeta, com toque de frutas vermelhas frescas. Vivo, macio, bem equilibrado e com fragrância muito intensa.

Cód.011883 - EAN:8001929241545

 LAMBRUSCO DI SORBANA E LAMBRUSCO SALAMINO

 CORPO LEVE

 MODENA
EMILIA-ROMAGNA

 6 UNID.

CELLA LAMBRUSCO ROSSO

Vermelho-rubi intenso, seu bouquet é marcado por notas de frutas vermelhas frescas e toque floral. Vinho adocicado, equilibrado por boa acidez e final de boca rico em frutas.

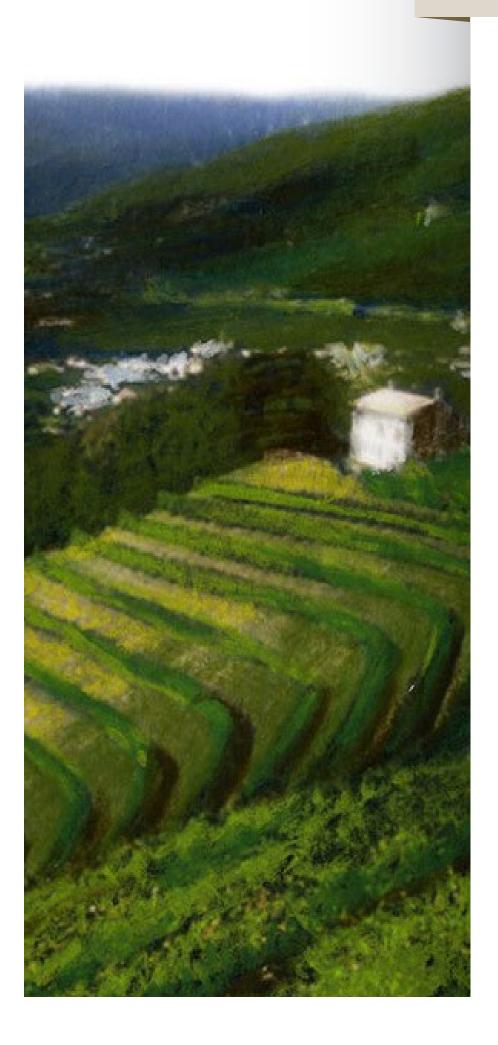
Cód.004762 - EAN:8001929136353 (750 mL) 6 UNID.

Cód.009795 - EAN:8001929213757 (200 mL) 24 UNID.

Cód.011881 - EAN:8001929241491 (Magnum) 6 UNID.

 LAMBRUSCO GRASPAROSSA, LAMBRUSCO MARANI BRANCO, LAMBRUSCO SALAMINO

 MODENA
EMILIA-ROMAGNA

 CORPO MÉDIO

Maschio Dei Cavalieri

"A Cantine Maschio está situada ao longo da estrada provincial Cadore Mare, entre os Dolomites e as praias ensolaradas ao norte de Veneza, uma área de difícil agricultura. Foi nas colinas suavemente inclinadas de Conegliano Veneto que, em 1973, Bonaventura Maschio, descendente de conhecida família de destiladores, construiu sua vinícola. Maschio, tradicionalista e inovador, desenvolveu um padrão de técnicas de extração a frio, que proporcionou perfeição e máximo aproveitamento dos aromas e fragrâncias emanados das cascas das uvas. Esses são os produtos que satisfazem os mais exigentes paladares nos momentos mais particulares. Com garrafas exclusivas, Maschio sempre foi sinônimo de qualidade e garantia de sucesso. Mais de 35 anos de experiência fazem de Maschio um dos mais prestigiados fabricantes de vinho italiano."

Maschio Dei Cavalieri

SPUMANTE ROSÉ EXTRA DRY

De coloração rosé, possui borbulhas finas e persistentes. Seus aromas remetem notas de frutos e flores vermelhas, tais como morangos, framboesas e rosas. Ao paladar é fresco e seu retrogosto confirma os aromas.

Cód.023512 - EAN: 8002955050567

 Castas Tintas

 Corpo Leve

 Valdobbiadene Veneto

 6 Unid.

PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY

De coloração amarelo com reflexos palha, possui borbulhas finas e persistentes . Seus aromas remetem notas de frutos e flores brancas. Ao paladar é fresco e seu retrogosto confirma os aromas.

Cód.023510 - EAN: 8002550502333

 Prosecco

 Corpo Leve

 Treviso - Veneto

 6 Unid.

PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY

De coloração amarelo com reflexos palha, possui borbulhas finas e persistentes . Seus aromas lembram notas delicadas de flores brancas, como a Acácia e frutas delicadas, como peras e cereja branca.

Cód.023511 - EAN: 8002550502326

 Prosecco

 Corpo Leve

 Valdobbiadene Veneto

 6 Unid.

DOMÌNI VENETI

Localizada no coração da Valpolicella Clássica e reconhecida por seus solos férteis e renomada viticultura, Domini Veneti representa a linha especial da Cantina Valpolicella Negrar.

Seu nome foi especialmente escolhido para refletir as origens do Veneto e os gloriosos séculos de uma história resplandecente. Seu principal objetivo é proporcionar ao apreciador de vinhos produtos com características particulares de sua região.

Em 1938, o então diretor da vinícola, Adelino Lucchese, criou, ao acaso e por um golpe do destino, o vinho ícone da região do Veneto, o Amarone. Desde então, permanece a pioneira e a líder na produção de Amarone.

Domìni Veneti

BARDOLINO CLÁSSICO

Apresenta aromas de frutas vermelhas, como framboesas, cerejas e morangos e uma delicada nota picante.
Na boca é aveludado e equilibrado.

Cód.014939 - EAN:8002053032122

70% Corvina Veronese
20% Rondinella
10% Molinara

Veneto

6 Unid.

Corpo Leve

VALPOLICELLA CLÁSSICO SUPERIORE

Aromas de frutas vermelhas, complementados por uma nota picante. Na boca é aveludado, bem equilibrado e harmonioso.

Cód.014618 - EAN:8005222004630

65% Corvina Veronese
20% Rondinella
10% Corvine
5% Molinara

Veneto

6 Unid.

Corpo Médio

VALPOLICELLA CLÁSSICO SUPERIORE RIPASSO VIGNETI DI TORBE

Apresenta aromas complexos, com frutas vermelhas maduras, especiarias e notas defumadas. No paladar, taninos maduros, frescor e ótima persistência.

Cód.014940 - EAN:8002053030234

65% Corvina Veronese
20% Rondinella
10% Corvinone
5% Molinara

Torbe
Valpolicella
Veneto

6 Unid.

Corpo Médio

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLÁSSICO DOC

Aromas intensos, caracterizados por frutas negras maduras, notas de folhas secas e especiarias exóticas.
Na boca é estruturado, com taninos firmes e maduros, com final persistente.

Cód.014938 - EAN:8005222005262

70% Corvina Veronese
15% Rondinella
15% Corvinone

Veneto

6 Unid.

Encorpado

18 meses em barricas de carvalho

Menu

Terre di San Vincenzo

Terre di San Vincenzo é uma parcela na vinícola Vinosia, onde estão concentradas as melhores vinhas de Luciano Ercolino, consagrado nome no mundo do vinho e mentor de grandes marcas da região da Campania e Puglia.

Vinhedo de vinhas velhas da Década de 40, com solo argilo-calcário na região de Manduria, escolhido a dedo para elaborar o 1ª vinho da família La Pastina.

DAL 1947

DAL 1947 PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

Marcante e complexo, oferece os deliciosos sabores e aromas da Primitivo di Manduria, colhida de vinhas velhas que produzem seus frutos desde a década de 1940.

Dal 1947 um tinto único que nasceu para celebrar o ano de fundação da La Pastina e expressar a gratidão da família por Vicente La Pastina fundador da empresa.

Com tanta história, este é um vinho que vai impressionar seu paladar, conquistar sua preferência e valorizar sua adega.

Cód.023299 - EAN:8033182901379 - 750ml

Cód.024293 - EAN: 7896196064710 - 1,5L PUGLIA

Cantine Due Palme

Cantine Due Palme nasceu em 1989, por meio da iniciativa de Angelo Maci em divulgar a região de Salento, na Puglia. Unir para crescer. Essa é a filosofia da Cantine Due Palme, que hoje possui mais de mil produtores distribuídos em 20 sub-regiões. Juntos, têm o compromisso de levar a cultura do manejo sustentável das melhores vinhas nativas de Salento para o mundo, representadas pelas castas Negroamaro, Primitivo e Susumaniello.

Angelo Maci, presidente da Cooperativa, assume também a posição de enólogo-chefe. Dentre todos os reconhecimentos obtidos, Maci foi eleito uma das sete personalidades mais influentes no mundo do vinho pela revista Gambero Rosso.

Cantine Due Palme é especializada no cultivo de uvas autóctones: Negroamaro, Primitivo, Susumaniello e Malvasia Nera são algumas das variedades. A vinícola conta com alguns dos mais modernos recursos de vinificação e vinhedos de baixo rendimento, o que proporciona uma maior qualidade dos vinhos. Cabe ao Selvarossa Salice Salentino a tarefa de ser o vinho de maior prestígio da vinícola, com toda a elegância e tipicidade do corte Negroamaro e Malvasia Nera, obtendo altas pontuações como o Tre Bicchieri (Gambero Rosso) por anos seguidos.

Cantine Due Palme

SANTA CATERINA CHARDONNAY IGP

Aroma encorpado de baunilha e frutas maduras.
No palato é estruturado e harmonioso.

Cód.021372 - EAN:8020685006861

CANONICO NEGROAMARO IGP

Frutas vermelhas maduras com toques de
especiarias, taninos macios e final persistente.

Cód.021399 - EAN:8020685007356

Corpo Médio
DONCOSIMO PRIMITIVO SALENTO IGP

Intenso, com grande aporte de fruta negra madura,
toques de tostado e taninos macios.

Cód.021401 - EAN:8020685007363

Puglia
12 Unid.

CANTINE DUE PALME

MONTECOCO
SALICE SALENTINO ROSSO DOP

De coloração rubi com reflexos púrpura. Seus aromas remetem a notas de frutas vermelhas em compota e toques de especiarias. Em boca, possui equilíbrio entre seus taninos e seu frescor.

Cód.023067 - EAN:8020685007370

PUGLIA

CREROSA
ROSATO DI SALENTO IGP

De coloração cereja-claro. Seus aromas delicados revelam notas de frutas vermelhas frescas, como cerejas, além de notas de rosas.

Cód.023068 - EAN:8020685009398

Cantine Due Palme

SQUINZANO ANGELINI IGP

Toques florais e frutas vermelhas maduras.
Taninos macios e final persistente.

Cód.021400 - EAN:8020685007387

12 Unid.

ANTHEA FALANGHINA

Aroma de frutas brancas e florais. É leve no palato, bem equilibrado e harmonioso, com final fresco e persistente.

Cód.021373 - EAN:8020685003945

CANTINE DUE PALME

SERRE SUSUMANIELLO

Estruturado, com muita fruta negra em compota, taninos firmes e persistentes.

Cód.021402 - EAN:8020685007400

SUSUMANIELO

PUGLIA

ENCORPADO

6 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS

6 UNID.

SELVAROSSA RISERVA

Intenso, com notas de especiarias, fruta em compota e taninos firmes.

Cód.021404 - EAN:8020685006984 (750 mL)

NEGROAMARO E MALVASIA NERA

ENCORPADO

PUGLIA

2008 – 89 WS
2008 - 3 BICCHIERI
GAMBERO ROSSO

9 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS.

6 UNID.

Menu

TORREVENTO

Torrevento reside no coração da ensolarada e selvagem Murgia Norte Ocidental, aos pés do imponente Castel del Monte, construído por Frederico II, de Hohenstaufen. A vinícola está localizada num perfeito e renovado mosteiro do século XVIII, marcado por grossas paredes de pedra seca e equipada com antigas caves situadas a 8 metros de profundidade, um lugar ideal para a maturação e o envelhecimento de vinhos de qualidade.

O antigo mosteiro e as vinhas adjacentes foram comprados pelos irmãos Liantonio em 1948 para estabelecer a adega da família fundada por Paolo del Colle, em 1920. Em 1989, Francesco Liantonio fundou Torrevento nomeada assim após a nova localização, com o objetivo de ampliar as áreas de propriedade e produzir estritamente vinhos nobres provenientes de castas autóctones típicas da Puglia.

Hoje, após longas obras de reestruturação e grandes esforços para melhorar os equipamentos do ponto de vista tecnológico, a vinícola está rodeada por 200 hectares de vinhedos próprios na área de Castel del Monte e mais 200 hectares de vinhedos parceiros localizados em várias partes da Puglia. Assim, Torrevento produz uvas que cobrem toda a região da Puglia, interpretando antigas tradições, graças à maneira moderna de combinar o velho e o novo, através de seus vinhos, de um sabor especial e de muita cultura.

Menu

TORREVENTO

PEZZAPIANA

Amarelo dourado brilhante. Aromas de frutas brancas maduras e flores silvestres. Na boca se mostra fresco e com boa untuosidade. Final longo e persistente.

Cód.021563 - EAN:8015393001055

 70% BOMBINO BIANCO
30% PAMPANUTO

 PUGLIA

 CORPO LEVE

 6 UNID.

BOLONERO

Vermelho-rubi intenso brilhante. Aroma de frutas vermelhas maduras com toques de especiarias,. Taninos firmes e persistentes. Final longo.

Cód.021564 - EAN:8015393001079

 70% NERO DI TROIA
30% ANGLIANICO

 12 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO

 ENCORPADO

 6 UNID.

 2012 – 88 WE
2012 - 3 BICCHIERI
GAMBERO ROSSO

 PUGLIA

TORRE DEL FALCO NERO DI TROIA

Vinho de cor rubi brilhante, intenso aroma de frutas negras maduras e especiarias. Na boca se mostra estruturado, complexo e com taninos persistentes e final longo.

Cód.021569 - EAN:8015393001017

 NERO DI TROIA

 PUGLIA

 ENCORPADO

 6 UNID.

PRIMO PRIMITIVO IGP

De coloração rubi intenso com reflexos em tom violáceo. Aromas de frutas vermelhas frescas, como morangos e cerejas, notas de especiarias doces e toques florais. Médio corpo, com taninos sedosos e agradáveis. Final de boca redondo.

Cód.022752 - EAN:8015393014024

 PRIMITIVO

 PUGLIA

 CORPO MÉDIO

 6 UNID.

TORREVENTO

GHENOS PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

Vinho de cor rubi brilhante, intenso aroma de frutas negras maduras e leve floral. Na boca se mostra encorpado, complexo e com taninos persistentes.

Cód.021567 - EAN:8015393012655

 Primitivo

 Puglia

 Encorpado

 6 meses em barricas de carvalho

 6 Unid.

KEBIR

Vinho de cor rubi intenso, aromas de frutas negras maduras e toques de baunilha. Na boca se mostra encorpado, com grande complexidade e notas de especiarias.

Cód.021566 - EAN:8015393003608

 50% Nero di Troia
50% Cabernet Sauvignon

 Puglia

 Encorpado

 12 meses em barricas de carvalho

 6 Unid.

SINCE 1913

De coloração rubi com reflexos púrpura. Seus aromas são de frutas silvestres e toques de especiarias. No paladar, é encorpado e seus taninos macios.

Cód.023815 - EAN:8015393110320

 Primitivo

 Murgia e Area Centrale del Primitivo

 Encorpado

 10 meses em cubas de aço inox. 6 meses em barricas de carvalho

 6 Unid.

Torrevento

CASTEL DEL MONTE RISERVA VIGNA PEDALE DOC

Vinho de cor rubi intenso, aromas de frutas negras maduras e toques de tostado. Na boca se mostra encorpado, com grande complexidade e notas defumadas.

Cód.021565 - EAN:8015393001024

 Nero di Troia

 Puglia

 Corpo Médio

 6 Unid.

 2008/2010 - 3 Bicchieri

 12 meses em barricas de carvalho.francês

OTTAGONO DOCG

De coloração rubi com reflexos violáceos, seus aromas revelam notas de frutas negras maduras, como ameixa e cerejas, além de notas de especiarias. Na boca é de médio corpo com taninos macios e frescor equilibrado.

Cód.022831 - EAN:8015393007705

 Nero di Troia

 Corpo Médio

 Afina em cubas de cimento por 8 meses e amadurece em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

 6 Unid.

 2011 – 89 WE
2011 - 2 Bicchieri
2011 - Medalha de Prata Decanter

DULCIS IN FUNDO DOC

Amarelo dourado brilhante. Bouquet intenso de frutas brancas maduras e leves toques florais e minerais.
Na boca se mostra equilibrado, com doçura remetendo a frutas tropicais.

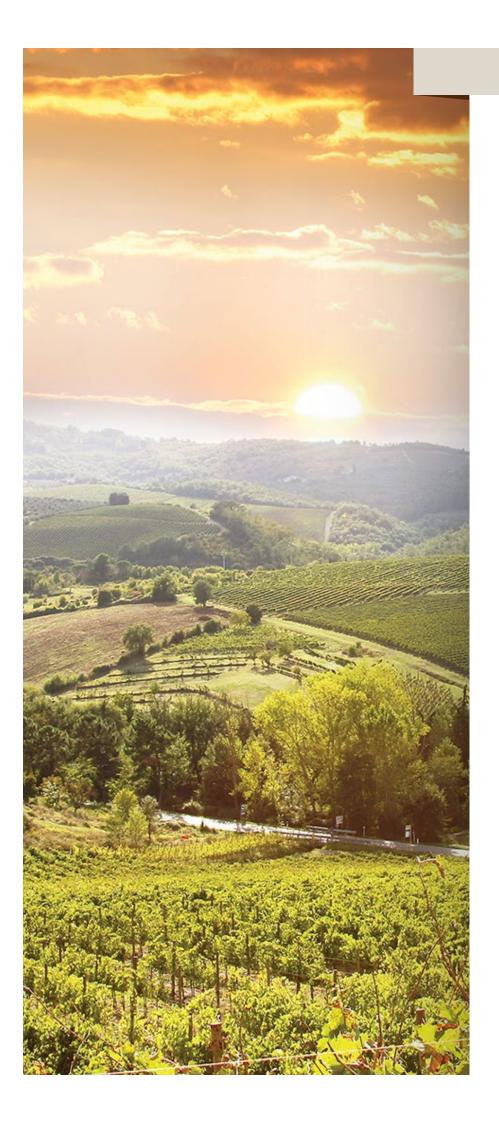
Cód.021568 - EAN:8015393001031

 Moscato Reali di Trani

 Puglia

 6 Unid.

 Corpo Médio

 2009 – 90 WE

Gran Sasso

Em 1538, a princesa Margherita da Áustria casou-se com o príncipe Farnese. Ao visitarem a cidade de Ortona, ficaram encantados com o lugar e com o clima. Resolveram se dedicar à produção de vinhos finos que logo estariam presentes nas mesas das cortes europeias. Em reconhecimento à fama dos vinhos finos, os produtores conservam o nome até hoje. Seus exemplares são produzidos com o principal objetivo de agradar o cliente internacional, sendo 90% exportados, sempre apoiados na equação de "excelente custo/benefício".

Produzidos na região de Abruzzo, localizado na Itália central, com cerca de 1,3 milhões de habitantes, encontra-se GranSasso, o ponto mais alto da região, com cerca de 2.913 metros de altura.

Menu

Gran Sasso

GRAN SASSO
TREBBIANO D' ABRUZZO DOC BRANCO

De coloração amarela com reflexos esverdeados. Seus aromas revelam notas de frutas de polpa branca como melão, pera e pêssego, além de suaves notas de mineralidade. Ao paladar é de corpo leve com excelente frescor.

Cód.013931 - EAN: 8019873324085

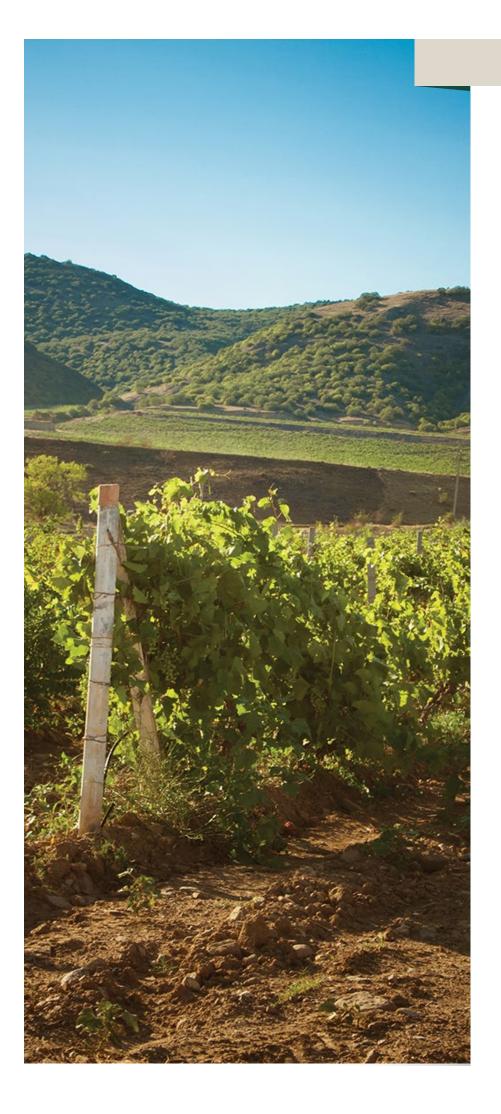
GRAN SASSO
MONTEPULCIANO D' ABRUZZO DOC TINTO

De coloração rubi com reflexos púrpura. Seus aromas revelam notas de frutas negras maduras, especiarias, nuances de baunilha e alcaçuz.
Ao paladar, é encorpado, com taninos presentes. Final longo e persistente.

Cód.013932 - EAN: 8019873124081

GRAN SASSO ALTA QUOTA
MONTEPULCIANO D' ABRUZZO DOC

De coloração rubi com reflexos violáceos. Seus aromas revelam notas de frutas vermelhas maduras, especiarias e notas de baunilha. Ao paladar é de médio corpo, com taninos redondos e bom frescor.

Cód.022579 - EAN: 8019873124586

TERRE

Há mais de 25 anos, esta propriedade familiar de mais de 120 hectares de vinha tem produzido vinhos emblemáticos do Piemonte. Os vinhos da família Terre refletem perfeitamente a identidade da região.

Os solos dos vinhedos são únicos. Os elementos da terra, combinados com a altitude e a temperatura perfeita dos vinhedos, resultam na produção de vinhos elegantes e fáceis de beber.

As uvas são provenientes de sete estados diferentes da família, todos situados no coração do Langhe, no Piemonte.

Os vinhos são elaborados com as mais famosas castas da região. Por exemplo, os vinhedos de Nebbiolo para Barolo são cultivados em áreas muito restritas sobre as colinas de Langhe, onde o solo é particularmente precioso.

TERRE

TERRE DOLCETTO D' ALBA DOC

De cor rubi intenso com reflexos púrpura, este Dolcetto revela aromas de frutas vermelhas frescas, como morangos e cerejas e notas terrosas. No paladar possui médio corpo, com taninos delicados e bom frescor. Seu final de boca é sedoso e redondo.

Cód.022749 - EAN: 8002820002167

 DOLCETTO
 ALBA - PIEMONTE
 CORPO MÉDIO
 12 UNID.

TERRE BARBERA D' ALBA DOC

De cor rubi intenso com reflexos violáceos, este Barbera revela aromas de frutas vermelhas e negras e notas vegetais, típicas da casta. No paladar possui médio, com taninos delicados e grande acidez. Seu final de boca é equilibrado e agradável.

Cód.022748 - EAN: 8002820002150

 BARBERA
 ALBA - PIEMONTE
 12 UNID.
 CORPO MÉDIO
 AMADURECE 12 MESES POR BARRICAS DE CARVALHO DE ESLAVÔNIA

TERRE NEBBIOLO LANGHE DOC

De coloração rubi com reflexos granada. Ao olfato apresenta aromas de frutas negras em compota, especiarias e notas de cacau. Em boca é de médio corpo, com taninos aveludados e bom frescor. Final longo e persistente.

Cód.022745 - EAN: 8002820003850

 NEBBIOLO
 LANGHE
 12 UNID.
 CORPO MÉDIO
 AMADURECE 6 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS

TERRE BAROLO DOCG

De cor rubi intenso com reflexos granada, este Barolo tem aromas típicos da casta Nebbiolo, destacando-se por notas de frutas vermelhas, flores, notas de especiarias doces e toques herbáceos. No paladar é encorpado, com grande equilíbrio entre taninos e frescor com final de boca elegante e intenso.

Cód.022746 - EAN: 8002820001054

 NEBBIOLO
 BAROLO - PIEMONTE
 12 UNID.
 ENCORPADO
 AMADURECE 24 MESES EM TONÉIS DE CARVALHO DA ESLAVÔNIA E 12 MESES EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL

Menu

CECCHI

Cecchi é mais que uma importante empresa italiana, é acima de tudo, o nome de uma família que desde 1893 produz vinhos de qualidade da Toscana, aliando a essência e a tradição da vinícola à evolução, à tecnologia e à sustentabilidade. Suas uvas são cultivadas com técnicas especiais, oferecendo vinhos com qualidade e versatilidade. Possui cerca de 300 hectares de vinhedos, localizados em quatro diferentes áreas do centro da Itália: Chianti Classico, San Gimignano, Maremma Toscana e Umbria. A vinícola conta com os equipamentos mais avançados do mercado para aperfeiçoar cada processo de fabricação. A atenção aos detalhes levaram Cecchi, em 1997, a ser uma das primeiras empresas certificadas com a ISO 9001:2000; em 1999, o BRC (British Retail Consortium); e, desde 2005, o IFS (International Food Standard). Todas essas certificações garantem um controle de qualidade para os mercados nacional e internacional.

CECCHI

SANGIOVESE DI TOSCANA IGT

No nariz é intenso e aromático, com fragrâncias de frutas vermelhas e notas florais. Na boca, apresenta boa estrutura, taninos maduros e marcantes.

Cód.010430 - EAN:8006030020010

 SANGIOVESE

 6 UNID.

 TOSCANA

 CORPO MÉDIO

CHIANTI

Vinho delicado, com intenso aroma de frutas negras maduras. Na boca é harmônico, macio e levemente tânico.

6 UNID.

Cód.010393 - EAN:8006030002412 (750 mL)

 SANGIOVESE, MALVASIA, CANAIOLO E COLORINO TOSCANO

 CHIANTI - TOSCANA

 CORPO MÉDIO

Menu

CECCHI

CHIANTI CLASSICO DOCG

Aromas ricos, com notas de eucalipto em seu final.
Na boca é harmonioso, com paladar cheio e taninos ricos.

Cód.012513 - EAN:8006030050819

 90% SANGIOVESE
10% CANAIOLO E COLORINO TOSCANO

 BARRICAS DE CARVALHO E AFINA NA GARRAFA.

 ENCORPADO

6 UNID.

 CASTELLINA IN CHIANTI TOSCANA

 2012 – 90 WE

CHIANTI CLASSICO RISERVA DI FAMIGLIA

Estruturado e potente, com toques tostados, de frutas vermelhas maduras e especiarias.

Cód.021522 - EAN:8006030050826

 90% SANGIOVES
10% CASTAS COMPLEMENTARES

 ENCORPADO

 6 UNID.

 CHIANTI - TOSCANA

 12 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO

 2010 – 90 WS
2010 – 91 JAMES SUCKLING

CECCHI

COEVO

Complexo e potente, com toques defumados e de frutas negras maduras. No paladar é encorpado tendo equilibrio e ótimo frescor.

Cód.021524 - EAN:8006030000005

60% SANGIOVESE
15% MERLOT
15% PETIT VERDOT
10% CABERNET SAUVIGNON

ENCORPADO

TOSCANA

18 MESES EM BARRICAS
DE CARVALHO FRANCÊS

6 UNID.

Menu

Val di Suga

Val di Suga, localizada em Montalcino, é a única vinícola que possui terras em ambos os lados da cidade, o que confere complexidade única aos seus vinhos. Possui, no total, 120 hectares, dos quais 55 estão plantados com vinhas em diferentes locais da região.

Montalcino possui geografia única que reflete em seus vinhos características contrastantes: ao norte, os vinhos são mais delicados, frutados e ricos em aromas; ao sul, são mais estruturados e alcoólicos. A habilidade de usar uvas de diferentes locais permite à vinícola elaborar vinhos muito harmoniosos e balanceados.

Todos os vinhos Val di Suga passam ao menos 36 meses sob constante supervisão nas adegas, com o objetivo de garantir a qualidade reconhecida em seus produtos.

Val di Suga

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Vinho bastante aromático, com destaque para frutas negras, e notas de especiarias e terrosas. Na boca apresenta taninos finos e marcantes. Final intenso e persistente.

Cód.014480 - EAN:8000087205208

 Sangiovese Grosso (Brunello)

 Toscana

 Encorpado

 36 meses em barricas de carvalho

6 Unid.

ROSSO DI MOLTALCINO DOC

Aromas de frutas negras e vermelhas frescas, notas de especiarias e toques de baunilha e tostado. No palato é equilibrado, com bom frescor e taninos maduros.

Cód.014906 - EAN:8000087208308

 Sangiovese Grosso (Brunello)

 Montalcino - Toscana

 Corpo Médio

 15 meses em barricas de carvalho

 6 Unid.

MANDRAROSSA

Settesoli foi criada em 1958 por viticultores da Sicília, com larga experiência no cultivo de uvas tradicionais da região.

Ao longo dos anos foram introduzidas novas variedades e, a partir daí, Settesoli se consolidou como uma das principais vinícolas da Sicília. Hoje, é referência na região, produzindo vinhos de alta qualidade, respeitando o método de cultivo de cada variedade através de inúmeros vinhedos.

A vinícola investe ano a ano em novas pesquisas e tecnologias a fim de garantir a máxima qualidade e a consistência dos vinhos.

Mandrarossa é a marca de alta gama da vínicola.

Mandrarossa

COSTADUNE GRILLO CHARDONNAY IGT

Frutas brancas frescas e cítricas como abacaxi. Toques minerais e final persistente enaltecem o frescor do vinho.

Cód.022050 - EAN:8000254004009

 50% Chardonnay
50% Grillo

 Sicília - Itália

 Corpo Leve

 3 meses em tanques de aço inoxidável

 6 Unid.

COSTADUNE NERO D'AVOLA DOC

Frutas negras frescas com toques de especiarias doces, frescor aliado com taninos macios dão equilíbrio ao vinho.

Cód.022051 - EAN:8000254005075

 Nero d'Avola

 Sicília - Itália

 Corpo Médio

 3 meses em tanques de aço inoxidável

 6 Unid.

MANDRAROSSA

SANTANNELA

Frutas brancas maduras, floral intenso e leve mineral. Na boca se mostra fresco, com boa acidez e notas de frutas amarelas com leve tostado.

Cód.022055 - EAN:8000254002340

60% Fiano
20% Viognier
20% Chenin Blanc

Sicília

90 - 2012 - RP

6 – 8 meses em barricas de carvalho

Corpo Médio

6 Unid.

TIMPEROSSE

Frutas negras e vermelhas frescas com toques de especiarias Na boca apresenta taninos macios com final longo e persistente.

Cód.022057 - EAN:8000254005594

50% Syrah
50% Petit Verdot

Sicília

Corpo Médio

3 meses em tanques de aço inoxidável

6 Unid.

CAVADISERPE

Frutas negras maduras com toques de tostado, na boca se mostra amplo, com taninos macios e notas de mentol.

Cód.022056 - EAN:8000254002722

50% Merlot
25% Nero D'avola
25% Chenin Blanc

Sicília

Encorpado

12 meses em barricas de carvalho

6 Unid.

CARTAGHO IGP

Frutas negras frescas com toques de especiarias doces e tostado, taninos macios e notas defumadas dão equilíbrio ao vinho.

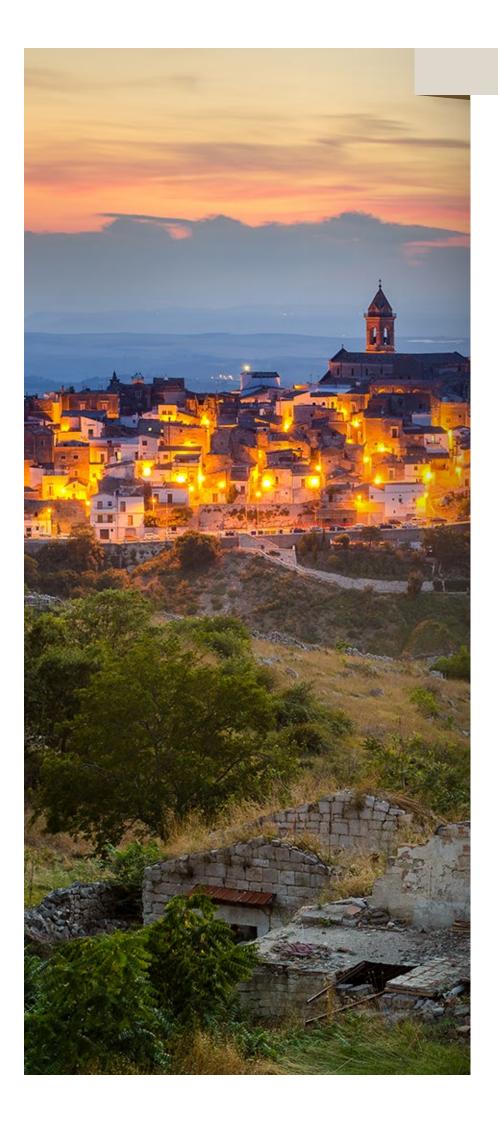
Cód.022058 - EAN:8000254005150

Nero D'avola

Sicília

Encorpado

12 meses em barricas de carvalho

6 Unid.

Terre di Sava

Vinícola pertencente ao grupo da Cantine San Marzano, a Terre di Sava é um projeto iniciado em 2008 com um desafio simples e ao mesmo tempo complexo: expressar uma combinação de fatores relativos ao clima, aos diferentes tipos de solo, às uvas e à influência humana.

Esse foi o conjunto de elementos que contribuíram para tornar Sava um território único no atlas da viticultura.

Todos os vinhos Terre di Sava refletem a vitalidade da área e o apogeu é Pazzia, elaborado em pequenas quantidades a partir de vinhas velhas com baixíssima produtividade, o que resulta em vinhos autênticos, complexos e elegantes.

Terre di Sava

AMPELO MALVASIA NERA SALENTO IGP

De coloração rubi com reflexos púrpura. Seus aromas revelam notas de frutas silvestres como amora e cereja, além de toques de especiarias. Na boca é de médio corpo, com taninos macios.

Cód. 022865 - EAN: 8033986348080

Menu

PORTUGAL

Portugal foi um dos primeiros países a comercializar largamente a sua produção vitivinícola, e sua tradição vinícola vem desde a época medieval. Seus vinhos são largamente apreciados pelos mais exigentes consumidores.

A gastronomia do país foi se desenvolvendo em conjunto com a qualidade dos vinhos. Na mesa portuguesa, são presentes itens como pescados e frutos do mar, carnes de aves (pato e codorna), bovina e cordeiro.

A produção de vinhos divide o prestígio com a produção de óleo de oliva, que complementa a dieta do tradicional português. Os vinhos frescos e minerais da uva Alvarinho contrastam com os pratos de frutos do mar, assim como os guisados e assados harmonizam-se com os tintos do Douro. Por fim, os generosos vinhos do Porto, que por muito tempo monopolizaram as atenções devido à sua exclusividade. Até hoje, nenhum vinho fortificado goza de tamanha popularidade.

Como todo povo residente na Península Ibérica e pertencente à cultura mediterrânea, o português privilegia a gastronomia em virtude do bem-estar. Já é comum a todos o hábito de tornar cada refeição um momento de confraternização. O respeito às tradições faz com que o vinho e as demais iguarias se mantenham pouco alterados mesmo após o passar dos anos. São produzidos 1,2 bilhões de toneladas de vinho ao ano, e as principais regiões produtoras são Douro e Alentejo.

Seleção:

La Pastina
DAL 1947

VINHOS

Menu

Porto Valdouro

A Wiese & Krohn foi fundada em 1865 por dois jovens noruegueses: Theodor Wiese e Dankert Krohn. No início, era uma pequena empresa, baseada na exportação de Vinho do Porto para os mercados escandinavos e para a Alemanha. Em 1880, Theodor Wiese decidiu vender a sua cota a Dankert Krohn, pois a reduzida dimensão da empresa não comportava dois sócios, mas continuou a sua colaboração com a Wiese & Krohn como agente comercial na Noruega. Devido ao seu excelente trabalho, as vendas aumentaram consideravelmente e a empresa entrou numa nova fase de progresso econômico.

Após a morte de Dankert Krohn, em 1906, o negócio prosseguiu tendo como sócios, além da viúva e das filhas do fundador, o guarda-livros Gomes Figueiredo e o gerente britânico Sr. Edmund Arnsby, ambos ex-colaboradores no tempo de Dankert Krohn. Durante esse período, a Wiese & Krohn estendeu a sua atividade comercial a novos mercados, tais como França, Bélgica e Países Baixos. Gomes Figueiredo aposentou-se em 1921, ano em que Edmund Arnsby adquiriu a cota da família Krohn e admitiu como novos sócios o seu irmão Frederick (um sommelier muito experiente vindo da Casa Croft) e Edmundo Falcão Carneiro (diretor de exportação português que trabalhava na vinícola desde 1910). Edmund Arnsby faleceu em 1933 e o seu irmão, Frederick, reformou-se quatro anos depois. Esta foi a oportunidade para Edmundo Falcão Carneiro adquirir as suas cotas e, assim, dar início a uma Casa de Vinhos do Porto de propriedade inteiramente portuguesa, que prossegue a sua atividade sob o nome dos seus dois fundadores noruegueses.

Menu

Porto Valdouro

PORTO VALDOURO RUBY

Vinho bastante frutado e jovem, com notas de frutas maduras e toques de especiarias doces. Na boca é redondo, macio e equilibrado.

Cód.004187 - EAN:3263285153381 (750 mL) 6 Unid.

Cód.014305 - EAN:5601387050012 (1/2 gfa.) 12 Unid.

 Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz,Tinta Barroca, Tinta Cão, Bastardo entre outras

 Douro - Porto

 Corpo Médio

 Até 3 anos em barricas de carvalho

PORTO VALDOURO TAWNY

O nariz é marcado por frutas secas, especiarias e notas amadeiradas. Na boca, é encorpado e equilibrado, com final agradável e harmonioso.

Cód.002650 - EAN:3263286518288

 Tinta Barroca, Tinta Cão, Tinta Roriz, Touriga Nacional

 Douro -Porto

 Corpo Médio

 4 a 6 anos em barricas de carvalho

 6 Unid.

PORTO VALDOURO 10 YEARS OLD

Boa intensidade aromática, combinando aromas primários com notas de frutas secas. Em boca é elegante, com notas de amêndoas e ótimo final de boca.

Cód.004188 - EAN:3263285153374

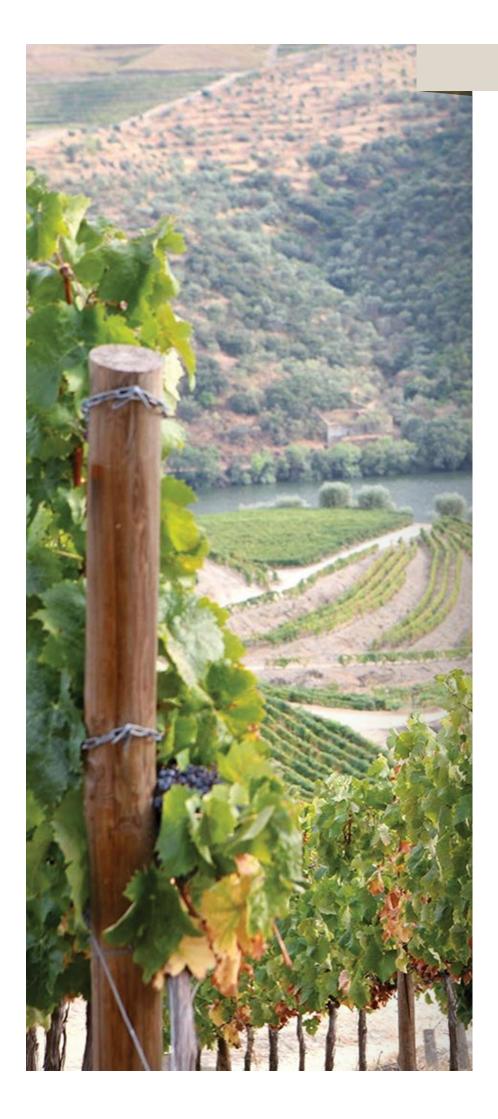
 Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Barroca entre outras da região

 Douro - Porto

 Corpo Médio

 6 a 10 anos em barricas de carvalho

 6 Unid.

Porto Croft

A marca Croft é uma das mais ilustres de todas as casas produtoras de vinho do Porto. Fundada em 1588, é a empresa em atividade mais antiga da área e é particularmente conhecida pelos seus vinhos do Porto Vintage, pela sua gama de vinhos do Porto Reserva envelhecidos em madeira e também pelos seus Tawnies, estilos que perduram no tempo graças à habilidade e à experiência que têm sido passadas de geração em geração.

Porto Croft

PORTO CROFT PINK

O Croft Pink apresenta uma atrativa cor rosé. No nariz, dominam os aromas de framboesa e de notas florais. No palato, sobressaem a cereja madura e a framboesa interligadas com notas de mel e toranja (citrino híbrido, resultante do cruzamento do pomelo com a laranja). Este vinho apresenta um delicioso fim de boca e é ideal para drinks.

Cód. 022755 - EAN: 5602418002963

 Castas típicas da região Porto

Corpo Leve — 6 Unid.

PORTO CROFT RUBY

Profunda cor rubi com reflexos granada. Seus aromas possuem notas intensas de fruta negra. Paladar firme, vigoroso e encorpado, com aromas de fruta fresca e um longo final de boca.

Cód. 022754 - EAN: 5602418000150

 Castas típicas da região Porto

 Corpo Médio 6 Unid.

 Amadurece 3 anos em barricas de carvalho

PORTO CROFT TAWNY

De cor "tawny", que lhe dá o nome (cor de tonalidade aloirado), é um vinho macio, rico e com ligeiro sabor de fruta madura. Equilibrado pelas sutis nuances de especiarias e notas de frutas confitadas.

Cód. 022753 - EAN: 5602418000136

 Castas típicas da região Porto

 Corpo Médio 6 Unid.

 Amadurece 5 anos em barricas de carvalho

Porto Croft

PORTO CROFT TAWNY 10 ANOS

Atraente cor atijolada. Seus aromas são complexos, repleto de suaves toques de especiarias e notas de noz e de cacau adornado em aromas de compota de frutas vermelhas. Deliciosamente elegante e redondo na boca, com sabores de figos maduros.

Cód. 022756 - EAN: 5602418000211

 Castas típicas da região

 Porto

 Corpo Médio

 6 Unid.

 Amadurece 10 anos em barricas de carvalho

PORTO CROFT VINTAGE

Este néctar é produzido com as castas típicas da região.
Com a colheita feita manualmente, as uvas são selecionadas e levadas à vinificação. Após o processo, o vinho estagia em barricas de carvalho. De coloração rubi com reflexos aloirados. Seus aromas possuem notas de frutas vermelhas em compota, além de toques de especiarias e cacau. Em boca, seus taninos são equilibrados junto com seu frescor e a comportada sensação de álcool.

Cód. 023078 - EAN: 5602418004097

 Touriga Nacional, Tinta-Cão, Touriga Franca e entre outras castas

 Porto

 2011 – 92-95 RP
2011 – 95 WE
2011 – 97 WS

 6 Unid.

 Encorpado

 Amadurecimento em barrica. 2 a 3 anos em balseiros de carvalho.

Porto Croft

QUINTA DA ROÊDA VINTAGE CROFT 2015

De coloração púrpura. Seus aromas refletem frutos silvestres maduros, exuberantes notas florais e toque de especiarias. Em boca, é encorpado, com taninos macios e frescor equilibrado

COD 024313 – EAN: 5602418005100

 Touriga Nacional / Touriga Franca / Tinta Roriz e demais castas da região

 PORTO

 ENCORPADO

 6 UNIDADES

 24 MESES

PORTO CROFT TAWNY RESERVA

Elegante apresentação vermelho tijolo com uma tonalidade âmbar. No nariz sente-se a fruta fresca, as notas de caramelo, uva-passa e cravinho. No palato, o toque das especiarias, cardamomo, nozes e o sabor amanteigado do caramelo combinam com a elegância das groselhas. Redondo, suave, exuberante nas notas de compota de morango, redundando num elegante final.

Cód. 024127 - EAN: 5602418004622

 Castas típicas da região

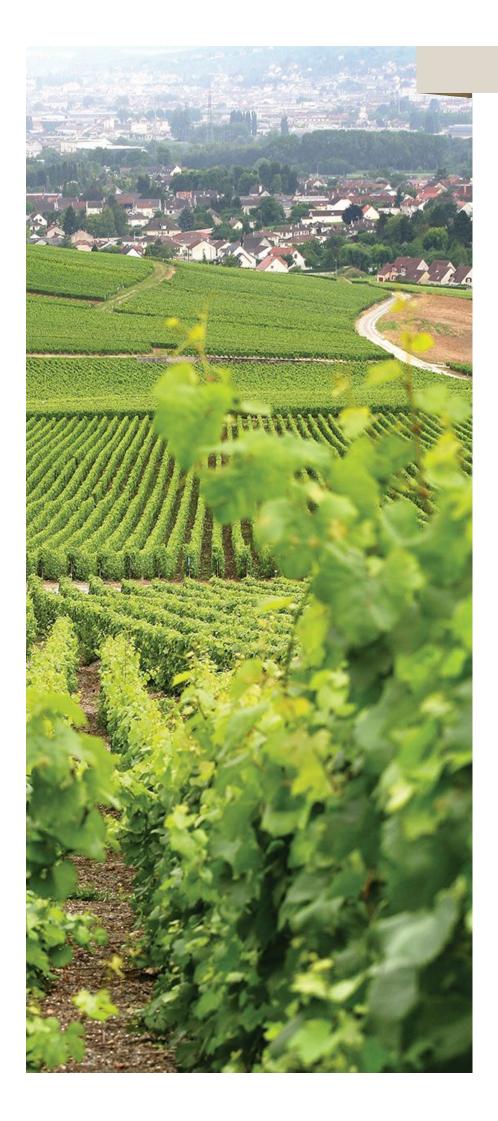
 Porto

 2011 – 92-95 RP
2011 – 95 WE
2011 – 97 WS

 6 Unid.

 Encorpado

 Amadurecimento em barrica.de carvalho.

Menu

Alves & Vieira

Alves Vieira é o nome de uma família unida pelos sonhos de criar bons vinhos do Alentejo.

Vinhos feitos com dedicação, cuidado e atenção ao detalhe.

Alves Vieira é o símbolo, faz parte da família.

ALVES & VIEIRA

ALVES VIEIRA BRANCO

Seus aromas revelam notas de frutas brancas e cítricas e toques florais. Em boca é equilibrado e fresco. Seu retrogosto confirma as sensações olfativas.

Cód.022810 - EAN: 5600314043318

ALVES VIEIRA TINTO

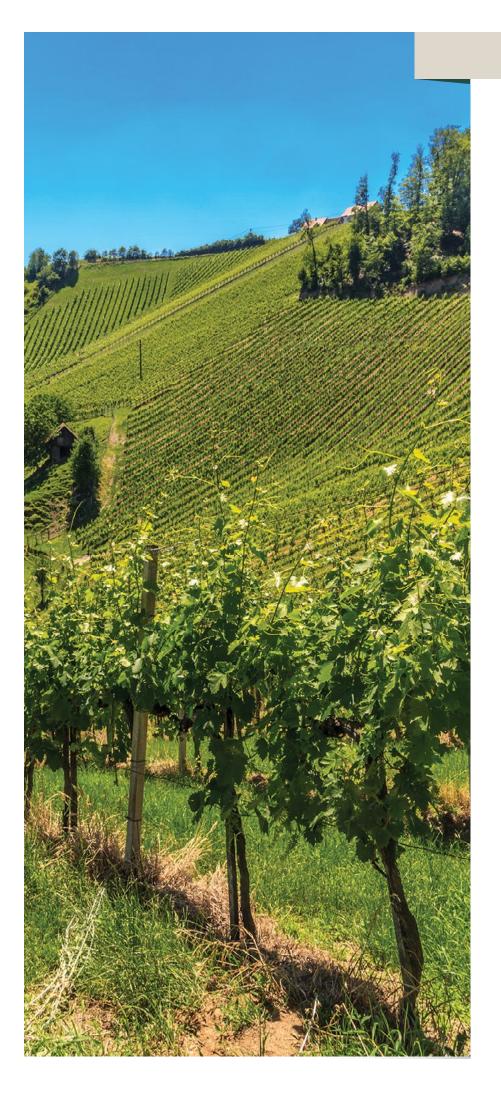
Seus aromas lembram frutas vermelhas maduras como ameixa e cereja, notas ligeiras de chocolate e toques florais. Em boca é de médio corpo com taninos e frescor em harmonia.

Cód.022809 - EAN: 5600314043301

ALVES VIEIRA RESERVA TINTO

Seus aromas lembram frutos silvestres maduros, notas de cacau e nuances de eucalipto. Em boca é encorpado com taninos muito elegantes e frescor equilibrado. Final longo e persistente.

Cód.022811 - EAN: 5600314043295

Menu

ALMENDRA

Ao redor da Vila de Almendra, no concelho de Vila Nova de Foz Côa, situam-se as nossas Quintas. No Douro Superior, em plena confluência de três ícones do patrimônio natural e histórico de Portugal e do mundo: Parque Arqueológico do Vale do Côa, Parque Natural do Douro Internacional e Região Demarcada dos Vinhos do Douro e Porto. A família produz amêndoa, azeite e vinho nestas terras desde o século XVII. Povoadas desde a pré-história, os Romanos, já no século II A.C., faziam vinho em lagar, onde, a partir do século VII, os árabes implementaram as culturas do azeite e da amêndoa. Os solos, muito pobres e de origem xistosa, com elevados declives, conjugados com a rusticidade do clima e caracterizado por elevadas amplitudes térmicas e uma reduzida pluviosidade, desenharam, ao longo dos séculos, as culturas que se tornaram tradicionais na nossa região.

ALMENDRA

ALMENDRA BRANCO DOC

Coloração amarela com reflexos dourados. Seu aroma revela notas de frutas brancas, como pera, melão e pêssego, com toques minerais. No paladar é leve, com ótimo frescor.

Cód.022818 - EAN: 5606710576139

55% Rabigato, 40% Viosinho e 5% Moscatel Galego.

Douro Superior

Corpo Leve

6 Unid.

ALMENDRA TINTO DOC

Coloração rubi com reflexos violáceos. Seus aromas revelam notas de frutas negras maduras, como amora, cereja e ameixa, com toques de especiarias. No paladar é equilibrado, de taninos redondos e ótimo frescor.

Cód. 022819 - EAN: 5606710575118

40% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz e 30% Touriga Franca.

Douro Superior

Corpo Médio

6 Unid.

Barrica de carvalho francês e americano

ALMENDRA RESERVA TINTO DOC

Coloração rubi com reflexos violáceos. Seu aroma revela notas de especiarias, frutas negras em compota e um agradável toque floral. No paladar é encorpado, com taninos redondos e equilibrado frescor.

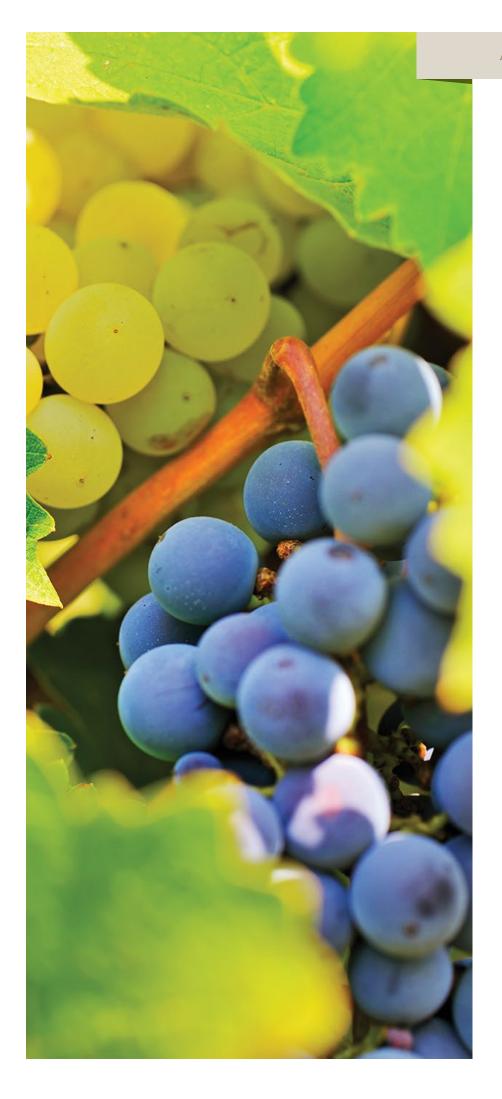
Cód. 022820 - EAN: 5606710577112

50% Touriga Nacional, 25% Tinta Roriz e 25% Touriga Franca

Douro Superior

Corpo Médio

Amadurece em barricas de carvalho francês e americano.

6 Unid.

Adega Silgueiros

A adega de Silgueiros tem o objetivo de criar as melhores formas de elaboração para o tão afamado vinho do Dão. Silgueiros encontra-se situado no concelho de Viseu, a cerca de 9 km da sede do mesmo. Dada a sua situação geográfica, está localizado numa posição privilegiada para a feitura de tão precioso néctar. Os seus solos, de origem franco-arenoso, que proporcionam um esplendoroso aroma aos vinhos que ali são produzidos. As suas encostas viradas para a Serra da Estrela e para o Rio Dão criam um clima único para a maturação das uvas. Pode-se dizer que Silgueiros é o coração da Região Demarcada dos Vinhos do Dão. Esta região e seus vinhos estão inseridos na história da realeza portuguesa. D. Duarte comemorou várias conquistas e eventos com o vinho de Silgueiros, como o banquete natalício em 1414.

MORGADO DE SILGUEIROS

MORGADO DE SILGUEIROS BRANCO DOP

Seu aroma revela notas de frutas de polpa branca, um agradável floral e notas minerais. Ao paladar é de corpo leve, com um agradável frescor.

Cód. 022768 - EAN:5603155121191

50% MALVASIA FINA
50% ENCRUZADO.

SILGUEIROS - DÃO

CORPO LEVE

6 UNID.

MORGADO DE SILGUEIROS TINTO DOP

Possui aromas de frutas vermelhas maduras como amora, cereja e ameixa, além de notas de especiarias como pimenta-negra e toques florais. Ao paladar é de médio corpo e é equilibrado por seus taninos macios e bom frescor.

Cód. 022767 - EAN:5603155121184

40% TOURIGA NACIONAL
30% TINTA RORIZ
30% JEAN TINTO.

SILGUEIROS - DÃO

CORPO MÉDIO

6 UNID.

MORGADO DE SILGUEIROS RESERVA DOP

De coloração rubi com reflexos púrpuras. Seus aromas encantam pela presença de frutas vermelhas maduras, como a ginja (cereja típica portuguesa), além de notas de especiarias e toques de chocolate.
Em boca, é elegante com seus taninos macios e ótimo frescor. Um vinho que expressa todo o caráter e elegância da região do Dão.

Cód. 023044 - EAN:5603155121207

TOURIGA NACIONAL
E TINTA RORIZ

SILGUEIROS - DÃO

CORPO MÉDIO

6 UNID.

11 MESES EM BARRICA DE CARVALHO FRANCÊS

Morgado de Silgueiros

MORGADO DE SILGUEIROS TOURIGA NACIONAL

De coloração rubi com reflexos violáceos, este vinho declara à taça toda a Elegância e o Caráter da Touriga Nacional. Seus aromas são exuberantes, destacam-se as notas de flores, frutos silvestres com delicada presença de especiarias. Na boca, possui taninos muito macios e equilíbrio em seu frescor.

Cód. 024137 - EAN:5603155121153

Marquês D'Almeida

A Casa Roboredo Madeira é uma empresa familiar do século XVII, que conta com 60 hectares de vinhedos na nobre zona do Douro Superior.

Marquês D'Almeida, contudo, nasceu na região da Beira Interior, no distrito da Guarda, e é caracterizado por seu aroma sedutor e pelo excelente paladar.

Influenciado pela Serra da Estrela, o frescor se faz presente, conquistando pelo equilíbrio.

Marquês D'Almeida

MARQUÊS D'ALMEIDA TINTO DOC

Cor rubi com reflexos violáceos. Seus aromas encantam pelas sensações de frutas vermelhas maduras, notas florais e especiarias. No paladar é equilibrado, os taninos são suaves e possuí bom frescor. Seu retrogosto confirma as sensações olfativas.

Cód. 022822 - EAN: 5606710568103

60% Touriga Nacional e 40% Tinta Roriz

Beira Interior

Encorpado

4 meses em barricas de carvalho

6 Unid.

ESPANHA

A Espanha é um país de grandes contrastes, com uma cultura enogastronômica rica, com influências de variadas nações, desde países vizinhos até países do norte da África de tradição Moura.

A riqueza gastronômica espanhola pode ser vista na variedade de iguarias, como o jamón ibérico de bellota, o porco ibérico e os frutos do mar, provenientes das mais diferentes regiões do país. Com grande variação climática, os pratos das diversas regiões podem apresentar características muito distintas, já que regiões mais quentes, como Andaluzia, apresentam sabores intensos marcados por muitos temperos picantes, daí a necessidade de vinhos de mais corpo e evolução.

A casta emblemática é a Tempranillo, porém outras variedades brancas, como Macabeo, Viura e Palomino são vastamente utilizadas. Percebemos a tendência de alguns produtores em modernizar diversos estilos de vinho, principalmente os elaborados com casta branca Macabeo.

O vinho faz parte da cultura do espanhol, sendo muitas vezes citado em obras desde Dalí a Gaudí. Isso mostra por que são produzidos seis bilhões de toneladas/ano. As regiões de maior destaque são Ribeira Del Duero e Rioja.

Seleção:

La Pastina
DAL 1947
VINHOS

Menu

Carlos Serres

Carlos Serres é uma vinícola histórica de Rioja, uma das regiões de maior prestígio na Espanha. A vinícola teve início a partir do sonho de Carlos Serres em fazer um vinho na Espanha com a alma de Bordeaux. Foi em Haro-Rioja que Serres encontrou o terroir perfeito para iniciar sua produção. Em 1896, a bodega foi inagurada, elaborando vinhos com uvas típicas espanholas, como Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, entre outras, mas sempre adotando técnicas tradicionais de Bordeaux, o que tornou os vinhos dessa vinícola um dos melhores e mais autorais entre os demais. Atualmente, a bodega produz vinhos de variados estilos: do tradicional ao moderno, sempre com respeito ao terroir e às uvas típicas.

Carlos Serres

JOVEN VIURA DOC

Notas de frutas brancas e toques florais, fresco e com acidez equilibrada.

Cód.021226 - EAN:8412366020011

 Viura

 Corpo Leve

 Rioja

 2013 – 89 Stephen Tanzer

 6 Unid.

JOVEN TEMPRANILLO E GRENACHE (ROSÉ) DOC

Aromas de frutas vermelhas frescas, toques balsâmicos, excelente frescor, final persistente e toque floral.

Cód.021225 - EAN:8412366030010

 Tempranillo e Grenache

 Corpo Leve

 Rioja

 6 Unid.

JOVEN TEMPRANILLO DOC

Frutas vermelhas e negras maduras com toques florais, taninos macios e final persistente.

Cód.021224 - EAN:8412366010012

 Tempranillo

 Corpo Médio

 Rioja

 6 Unid.

Carlos Serres

CRIANZA DOC

Apresenta aromas de frutas vermelhas maduras e notas de fundo picantes com final persistente e doce.

Cód.021227 - EAN:8412366010036 (750 ml) 6 Unid.

Cód: 023161 - EAN:8412366000082 (375 ml) 12 Unid.

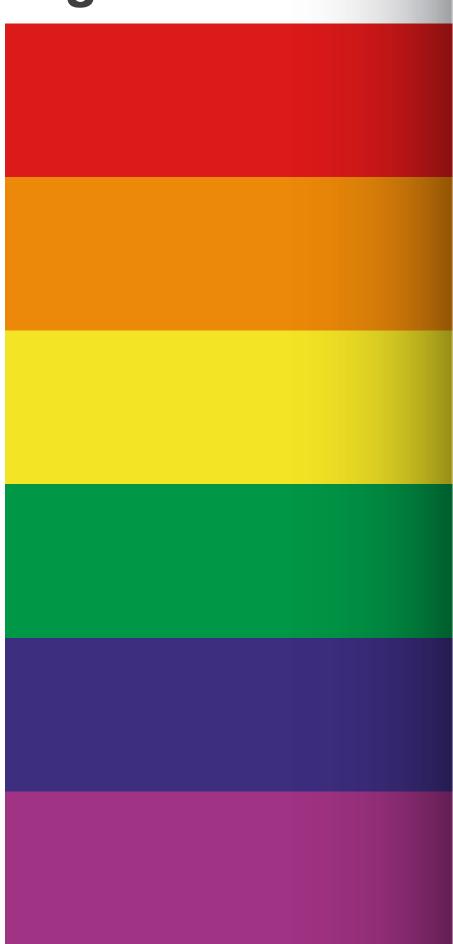
 85% Tempranillo
15% Garnacha

 Corpo Médio

 Rioja

 14 meses em barricas francesas e americanas

 2013 – 90 Stephen Tanzer

Menu

orgulloWine®

ORGULLO WINE

Estamos todos cientes da existência de variedades múltiplas e origens no mundo do vinho.

Dentro dessa diversidade, OrgulloWine é identificado por sua iconografia única. Orgullo não é apenas um vinho de qualidade, mas a experiência que vale a pena compartilhar, capaz de estabelecer laços fortes para a vida. Um vinho autêntico, que nasceu para se tornar uma referência para o consumidor exigente, que busca por novas sensações e emoções fisiológicas, sensoriais e culturais.

Orgullo Wine

ORGULLO TINTO

De cor rubi intensa com reflexos em tom violeta.
Seu aroma revela frutas pretas maduras, notas minerais e toques de especiarias e café. Encorpado, com taninos agradáveis e sedosos. Seu final de boca é persistente, destacando-se justamente por suas notas de frutas maduras e toques minerais.

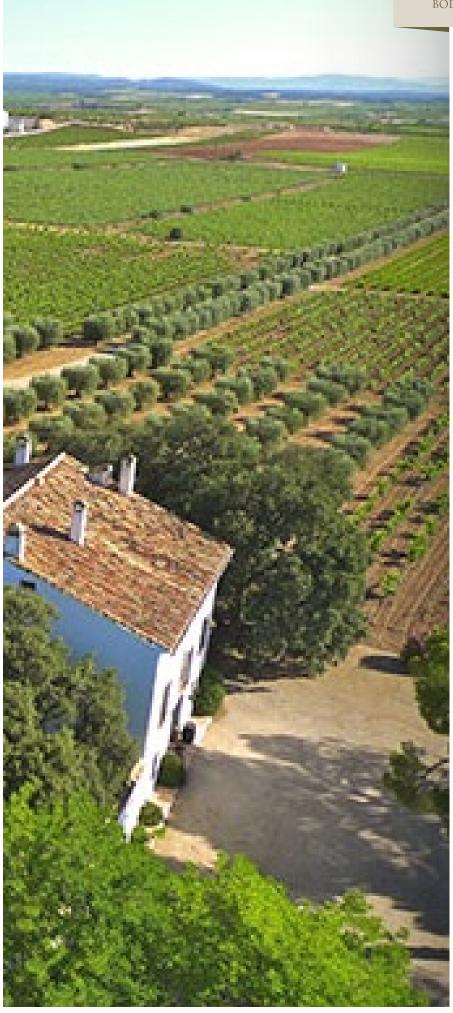
Cód. 023155 - EAN: 8436031590784

48% Petit Verdot, 35% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot e 12% Garnacha

Castilla La Mancha

Corpo Médio

12 Unid.

Menu

BODEGA VICENTE GANDIA

A Bodega Vicente Gandia foi fundada em 1885, é considerada a maior adega em Valência e está entre as 15 melhores vinícolas espanholas e entre as top 100 na Europa. Chega hoje aos seus 132 anos fiel aos seus valores fundamentais, entre combinar a tradição com a internacionalização, e o compromisso com a inovação e qualidade, promovendo a cultura do vinho e contribuindo para o bem-estar e o progresso da sociedade. Atualmente, Bodega Vicente Gandia possui presença em 85 mercados internacionais e atua como um embaixador dos vinhos espanhóis no mundo.

BODEGA VICENTE GANDIA

CASTILLO DE LIRIA VIURA/SAUVIG BLANC CLASSIC 750ML

Com cor amarelo palha com reflexos esverdeados, este branco revela aromas de frutas cítricas, como limão, notas de frutas brancas, como maçãs e pêssegos, além de toques herbáceos. No paladar o vinho é leve e fresco, com boa acidez e final de boca marcado por notas cítricas.

Cód. 023416 - EAN: 8410310025037

CASTILLO DE LIRIA – BOBAL SHYRAZ CLASSIC 750ML

De cor rubi intenso com reflexos violáceos, este tinto revela aromas de frutas vermelhas e pretas maduras, como amoras e framboesas, notas florais, como violetas e toques de especiarias. No paladar possui médio corpo, com taninos aveludados e acidez equilibrada. Seu final de boca é agradável e frutado.

Cód. 023415 - EAN: 8410310025020

CASTILLO DE LIRIA CABERNET SAUVIGNON 750ML

De cor rubi intenso com reflexos violáceos, este tinto revela aromas de frutas pretas maduras, como amoras e cassis, notas de especiarias e toques herbáceos, como chá mate. No paladar possui médio corpo, com taninos doce e acidez equilibrada. Seu final de boca é maduro, com agradável doçura residual e notas de frutas pretas maduras.

Cód. 023417 - EAN: 8410310610042

Valencia – Espanha

Corpo Médio

BODEGA VICENTE GANDIA

CASTILLO DE LIRIA – VIURA / SAUVIGNON BLANC 750ML

Com cor amarelo palha com reflexos esverdeados, este branco revela aromas de frutas cítricas, como maçãs verdes, notas de frutas brancas maduras, como pêssegos e damascos, além de toques herbáceos. No paladar o vinho é leve, com agradável doçura residual e boa acidez. Seu final de boca é refrescante e sutilmente doce.

Cód. 023418 - EAN: 8410310035043

 80% Viura
20% Sauvignon Blanc

 Valencia – Espanha

 Corpo Leve

CASTILLO DE LIRIA – CRIANZA 750ML

De cor rubi intenso com reflexos violáceos, este tinto revela aromas complexos de baunilha bem integrados pela maturação em carvalho. No paladar, é suave e arredondado com toques de framboesa.

Cód. 023419 - EAN: 8410310085024

 Tempranillo e Syrah

 Valencia – Espanha

 Encorpado

CASTILLO DE LIRIA – RESERVA 750ML

De cor rubi intenso com reflexos violáceos, este tinto revela aromas de frutas vermelhas e pretas maduras, como morangos, amoras e mirtilos, notas de baunilha e toques defumados e de especiarias. No paladar é encorpado, com taninos maduros e boa acidez. Seu final de boca é persistente, marcado por frutas vermelhas maduras e toques de baunilha.

Cód. 023420 - EAN: 8410310485022

 Tempranillo

 Valencia – Espanha

 Encorpado

 6 Unid.

 Amadurecimento 12 meses em barricas de carvalho americana e afinamento em garrafa durante 12 meses.

Águas Especiais

A água é um elemento natural de valor imensurável. Além da sua suma importância como "fonte" de vida, é parte vital também do processo de desenvolvimento econômico e social do mundo. Insípida, inodora e incolor. Esses adjetivos básicos já não funcionam tão bem quando falamos de água hoje em dia, pois nenhuma marca de água mineral é igual a outra. Além disso, no mercado já podemos encontrar uma nova categoria chamada "especial", que vem conquistando espaço a cada dia. Assim como o vinho, o "terroir" (junção do clima, solo, relevo e características do local de origem) é fundamental para determinar a característica sensorial e a tipicidade de cada tipo de água.

As águas também podem ser harmonizadas, já que cada tipo de vinho e de comida tem o correspondente tipo de água mais adequado. Por exemplo, as mais gaseificadas são ideais para acompanhar entradas e aperitivos, por estimularem o paladar, e são ideais também para saladas por conta da acidez dos temperos.

Para mariscos e pescados leves, as águas sem gás são mais indicadas por produzirem um contraste de sabores, deixando texturas adicionais no paladar. Os doces devem ser acompanhados de águas sem gás ou levemente gaseificadas, para evitar uma alta acidez no estômago e ajudar na digestão.

Para vinhos brancos e espumantes prefira as águas sem gás mais delicadas e refrescantes. Vinhos intensos e encorpados caem bem com águas mais gaseificadas e elegantes.

Além do gosto agradável e das harmonizações, a água mineral traz benefícios à saúde e prazer ao ser degustada.

La Pastina
DAL 1947

S. PELLEGRINO

Reverenciada como o champagne das águas minerais, a água com gás natural italiana San Pellegrino é conhecida em todo o mundo como símbolo de vida italiana ("Nazionalità").

A fonte está localizada na cidade de San Pellegrino Terme, na região da Lombardia, norte da Itália, nos Alpes Italianos. Começou a ser engarrafada em 1899 e, década após década, veio se consolidando como marco de um estilo de vida pela sua quantidade equilibrada de gás e minerais e por seu poder de realçar a percepção dos sabores dos ingredientes da culinária. A preferência que transformou a água San Pellegrino em líder mundial não foi somente sua "perlage" (bolha) intensa. Seu sabor delicado é também um símbolo mundial do estilo de vida italiano.

S. PELLEGRINO

ÁGUA MINERAL
SAN PELLEGRINO GASEIFICADA

Água de perfil aromático discreto e efervescência delicada. Ideal para acompanhar pratos mais persistentes e ser servida com vinho tinto.

Cód.007850 - EAN: 8002270015991 (250 mL) 24 UNID.

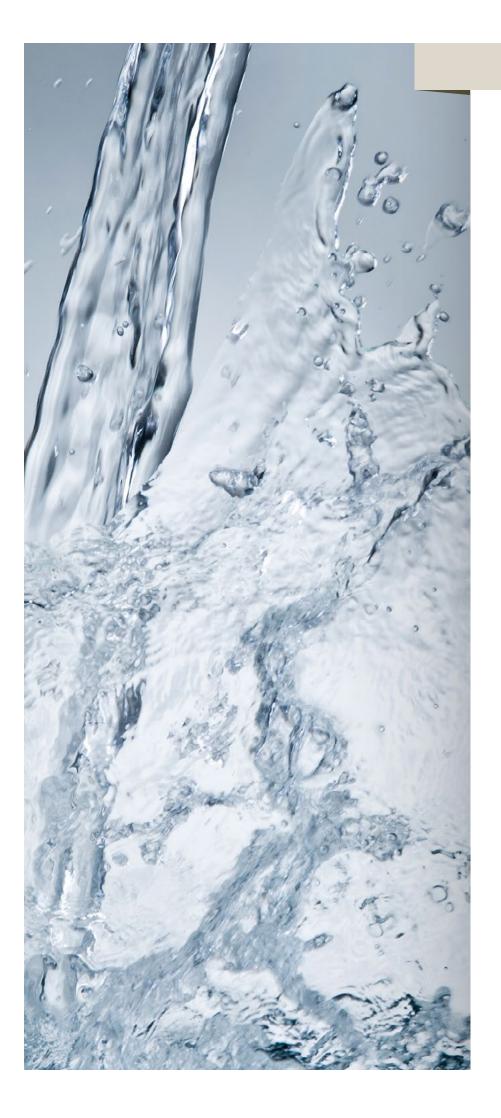
Cód.007848 - EAN: 8002270536472 (505 mL) 24 UNID.

Cód.007846 - EAN: 8002270000188 (750 mL) 15 UNID.

 ITÁLIA - BÉRGAMO

 VIDRO

 PH: 7,6

Menu

Acqua Panna

A fonte da Acqua Panna está localizada em uma área de 25 km^2 ao norte de Florença, próximo ao vilarejo de Mugello, nas Colinas da Toscana, na Itália. Nesta região de preservação ambiental, com 1.300 hectares dedicados à fauna e à flora no coração da Itália, também se localiza o Monte Gazzarro, que faz parte dos Apeninos.

Acqua Panna é uma água extremamente leve, a preferida pelas Associações de Sommeliers para acompanhar as degustações de vinhos.

Acqua Panna está presente nos melhores restaurantes do mundo, sendo oferecida como a água S. Pellegrino sem gás, utilizando-se do prestígio e conhecimento da marca S. Pellegrino.

Acqua Panna

ÁGUA MINERAL
PANNA NATURAL (S/GÁS)

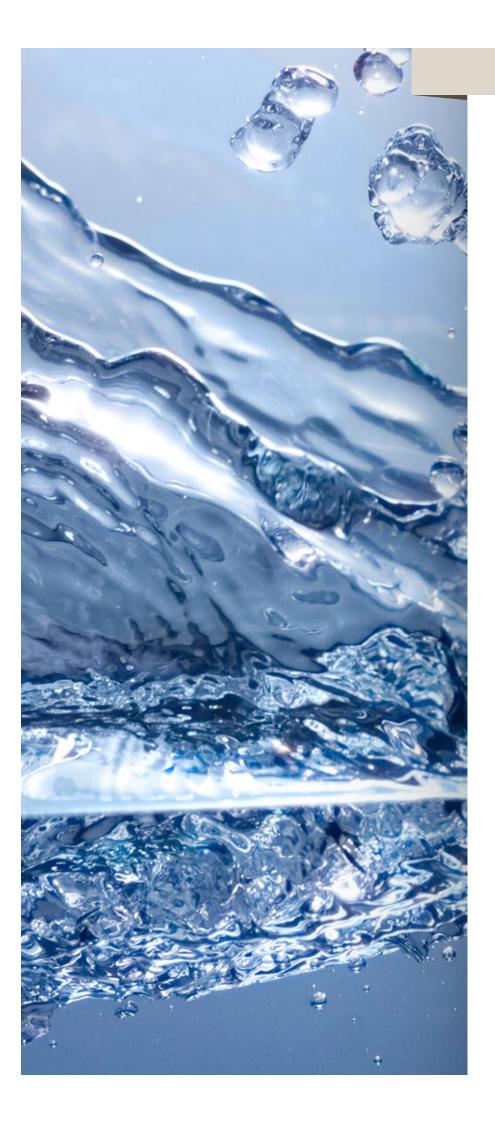
Água de perfil delicado, suave e de estrutura aveludada. Ideal para acompanhar pratos leves e ser servida com vinho branco.

Cód.008691 - EAN: 8002270009211 (250 mL) 24 Unid.

Cód.008554 - EAN: 8002270017759 (505 mL) 24 Unid.

 Itália - Toscana

 Vidro

 Ph: 8,0

Perrier

Perrier é a água gaseificada mais vendida no mundo.

Localizada no sul da França, na região de Vergèze, tem mais de 150 anos de existência. O gás natural da fonte dá a Perrier uma composição única e estável, composta por minerais e pela pureza da água da região.

Ideal para acompanhar pratos mais resistentes ou até no preparo de coquetéis, a água Perrier possui um perfil refrescante com intensa sensação de efervescência na boca.

PERRIER

ÁGUA MINERAL GASEIFICADA PERRIER

A Perrier é uma água mineral gasosa natural, que se destaca pela intensidade de suas borbulhas refrescantes

Cód. 022944 - EAN: 3179730010850 (330 ml)

 VERGÈZE – FRANÇA

 24 UNID.

 VIDRO

 PH: 5,5

ÁGUA MINERAL GASEIFICADA PERRIER LIMÃO

Cód. 023085 - EAN: 7613034939579 (250 mL)

 VERGÈZE – FRANÇA

 30 UNID.

 LATA

 PH: 7,86